

Э. КУРАНОВА, В. ОБРАЗЦОВ

002621



РАССЛЕДОВАНИЕ  
ПРЕСТУПЛЕНИЙ,  
ПОВЛЕКШИХ  
ПИЩЕВЫЕ  
ОТРАВЛЕНИЯ

47



# МЕТОДЫ



ВСЕСО  
И РАЗРАБ

ПРЕС

ПИ

М



ВСЕСОЮЗНЫЙ ИНСТИТУТ ПО ИЗУЧЕНИЮ ПРИЧИН  
И РАЗРАБОТКЕ МЕР ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ПРЕСТУПНОСТИ

---

Библиотека следователя

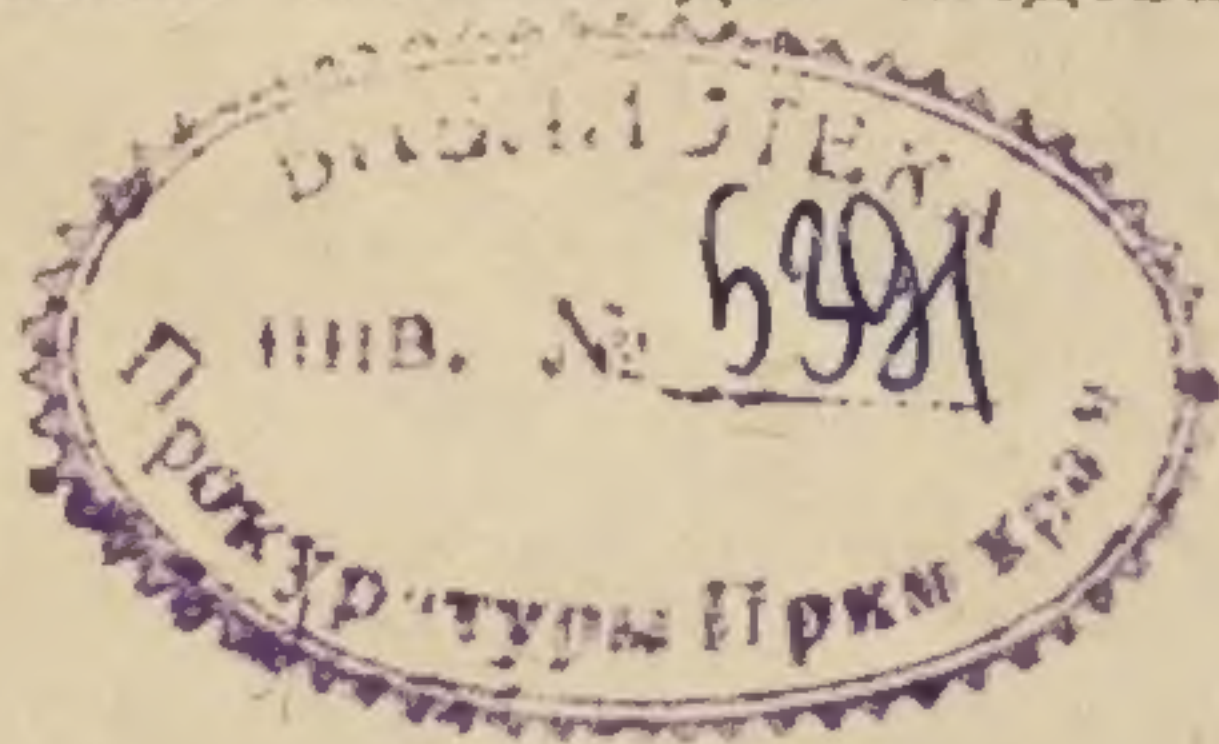
*Для служебного пользования*

Экз. № \_\_\_\_\_

Э. Д. КУРАНОВА, В. А. ОБРАЗЦОВ

# РАССЛЕДОВАНИЕ ПРЕСТУПЛЕНИЙ, ПОВЛЕКШИХ ПИЩЕВЫЕ ОТРАВЛЕНИЯ

Методическое пособие для следователей



МОСКВА—1976



Э. Д. Куранова — § 5 гл. III, § 2, 3 гл. IV.

В. А. Образцов — Введение, гл. I, II, § 1—4 гл. III, § 1 гл. IV, гл. V.

В сборе материалов принимал участие прокурор-криминалист прокуратуры Куйбышевской области В. М. Скрягин.



## ОГЛАВЛЕНИЕ

Введение . . . . .	3
Глава I. Понятие и особенности пищевых отравлений бактериальной этиологии . . . . .	5
§ 1. Понятие пищевых отравлений . . . . .	5
§ 2. Особенности пищевых отравлений . . . . .	8
Глава II. Преступления, повлекшие пищевые отравления . . . . .	12
§ 1. Характеристика преступлений, повлекших пищевые отравления . . . . .	12
§ 2. Квалификация преступлений, повлекших пищевые отравления . . . . .	14
Глава III. Особенности расследования преступлений, повлекших пищевые отравления . . . . .	20
§ 1. Возбуждение уголовного дела . . . . .	20
§ 2. Задачи предварительного следствия и основные вопросы, подлежащие выяснению . . . . .	23
§ 3. Установление недоброкачественного продукта и места его реализации . . . . .	28
§ 4. Установление факта нарушения санитарных, технологических и других обязательных правил . . . . .	31
§ 5. Установление обстоятельств, способствующих совершению преступлений, повлекших пищевые отравления . . . . .	54
Глава IV. Особенности производства некоторых следственных действий при расследовании преступлений, повлекших пищевые отравления . . . . .	63
§ 1. Осмотр места происшествия . . . . .	63
§ 2. Экспертизы . . . . .	69
§ 3. Осмотр, выемка и исследование документов . . . . .	84
Глава V. Особенности участия работников органов государственного санитарного надзора в исследовании обстоятельств и причин пищевых отравлений . . . . .	98
§ 1. Задачи и содержание санитарно-эпидемиологического расследования . . . . .	98
§ 2. Формы участия работников органов государственного санитарного надзора в предварительном следствии . . . . .	101



## ВВЕДЕНИЕ

Одной из важнейших функций Советского государства, вытекающей из самой сущности государства трудящихся, является охрана здоровья населения. Широко известны достижения отечественного здравоохранения в деле снижения и предупреждения заболеваемости в стране.

Значительные успехи достигнуты, в частности, в решении задачи по ликвидации опасных кишечных заболеваний. Заметно активизировалась работа в этом направлении после принятия ряда важных правительственных решений по санитарно-эпидемиологическим вопросам. Однако случаи указанных заболеваний еще встречаются.

Особую опасность представляют пищевые отравления бактериальной этиологии, возникающие в связи с употреблением недоброкачественной пищевой продукции.

Для предупреждения пищевых отравлений большое значение имеет обеспечение соблюдения санитарно-гигиенических, санитарно-противоэпидемических и других обязательных правил в предприятиях, обеспечивающих население продуктами питания.

В решении этой общегосударственной задачи важную роль играет система правовых средств и методов борьбы с нарушениями данных правил, в том числе расследование по уголовным делам.

Методике расследования преступлений, повлекших бактериальные пищевые отравления, и посвящено настоящее пособие.

В нем наряду с рассмотрением общих положений расследования данных преступлений освещаются отдельные специфические методы и приемы, обусловленные особенностями деятельности предприятий различных отраслей народного хозяйства, в которых допущены нарушения указанных правил.



В работе излагаются некоторые данные естественных наук, в частности санитарной микробиологии, о природе, механизме возникновения и особенностях пищевых отравлений бактериальной этиологии и приведены основные санитарно-технологические нормативы, регламентирующие санитарное состояние предприятий, технологические режимы изготовления пищевых продуктов.

В соответствии с Положением о государственном санитарном надзоре в СССР<sup>1</sup> органы санитарно-эпидемиологической службы осуществляют надзор за соблюдением министерствами, ведомствами, предприятиями, должностными лицами и гражданами санитарно-гигиенических правил и норм и, в частности, исследуют обстоятельства возникновения пищевых отравлений. Поскольку следователю необходимы знания основных принципов организации санитарного (государственного и ведомственного) надзора в стране, структуры, компетенции и порядка деятельности санитарных органов, эти вопросы также освещаются в работе. Даются и рекомендации по вопросам участия работников органов государственного санитарного надзора в предварительном следствии.

Настоящая работа подготовлена с учетом предложений следователей и прокуроров, расследовавших дела о пищевых отравлениях.

Авторы приносят благодарность работникам прокуратуры, специалистам медицинских научных учреждений и практических органов, оказавшим большую помощь при подготовке настоящей работы. Особенно признательны авторы начальнику отдела Министерства здравоохранения РСФСР кандидату медицинских наук Е. А. Брызгаловой, кандидату биологических наук Н. П. Нефедьевой и профессору Ф. Е. Будагану, консультации и практическая помощь которых были исключительно ценными.

<sup>1</sup> Утверждено постановлением Совета Министров СССР 31 мая 1973 г. № 361 (см. СП СССР, № 16, 1973, стр. 332—341).



## ГЛАВА I

### ПОНЯТИЕ И ОСОБЕННОСТИ ПИЩЕВЫХ ОТРАВЛЕНИЙ БАКТЕРИАЛЬНОЙ ЭТИОЛОГИИ

#### § 1. ПОНЯТИЕ ПИЩЕВЫХ ОТРАВЛЕНИЙ

Пищевые отравления бактериальной этиологии являются одной из разновидностей группы заболеваний, возникновение которых связано с употреблением продуктов питания, содержащих болезнетворные бактерии или продукты их жизнедеятельности.

Поскольку в основе возникновения бактериальных пищевых отравлений лежит инфекция, важное правовое значение имеет вопрос о том, относятся ли данные заболевания к числу заразных. От правильности ответа на этот вопрос зависит обоснованность квалификации преступных деяний и правомерность определения субъектов преступления.

Как показывает изучение следственной и судебной практики, некоторые работники органов прокуратуры и суда допускают ошибки в оценке рассматриваемых заболеваний. Одни считают, что бактериальные пищевые отравления различными заболеваниями не являются. Другие, напротив, исходя лишь из этиологического фактора инфекционного характера, относят все бактериальные пищевые отравления к категории заразных заболеваний.

В соответствии со своими взглядами одни практические работники не применяют при квалификации действий лиц, виновных в возникновении бактериальных пищевых отравлений, ст. 222 УК РСФСР, предусматривающую ответственность за нарушение санитарно-гигиенических и санитарно-противоэпидемических правил, повлекшее распространение эпидемических и других заразных заболеваний, другие же широко при-



меняют эту норму. А так как субъектом состава преступления, предусмотренного указанной нормой, может быть любое лицо, независимо от характера его деятельности и занимаемой должности, иногда к уголовной ответственности необоснованно привлекаются рядовые работники предприятий. В отдельных случаях неправильно прекращаются уголовные дела за отсутствием состава преступления, тогда как имеются все основания для привлечения виновных к ответственности по ст. 222 УК РСФСР.

Необходимо отметить, что на отсутствие у следователей, прокуроров и судей четкой позиции по данному вопросу оказывает влияние тот факт, что до сего времени некоторые практики и ученые-медики придерживаются устаревшей концепции, согласно которой все бактериальные пищевые отравления относились к категории токсикоинфекций и приравнивались к иным инфекционным заболеваниям<sup>1</sup>.

В работе предпочтение отдается точке зрения, разделяемой ведущими специалистами медицины, и в частности такой ее важной отрасли, как санитарная микробиология, в соответствии с которой только отдельные виды бактериальных пищевых отравлений можно относить к числу заразных заболеваний. Данный вывод основывается на следующем.

В настоящее время экспериментальные данные дают основания делить бактериальные пищевые отравления на два подвида: токсикозы (интоксикации) и токсикоинфекции<sup>2</sup>.

К возбудителям пищевых токсикозов относятся только бациллы ботулизма и патогенные (болезнетворные) стафилококки.

Стафилококковые интоксикации возникают в результате того, что при обильном размножении стафилококков в пище образуется энтеротоксин, попадающий в организм человека вместе с пищей<sup>3</sup>.

Аналогичным образом происходит развитие заболевания ботулизмом. Данное заболевание, поражающее центральную нервную систему, также возникает, если патогенные микро-

<sup>1</sup> См. И. Г. Булкина, В. И. Покровский, Инфекционные болезни, Л., изд-во «Медицина», 1970.

<sup>2</sup> Подобная дифференциация бактериальных пищевых отравлений является официально признанной (см., например, «Инструкцию о порядке расследования и учета пищевых отравлений с методикой бактериологических исследований», утвержденную Главным гос. сан. инспектором СССР 25 июля 1961 г. № 373—61).

<sup>3</sup> См. Г. Н. Чистович, Эпидемиология и профилактика стафилококковых инфекций, Л., изд-во «Медицина», 1969, стр. 110.

органи  
лись в

Ка  
латова,  
которое  
развива  
ся, как  
те зара

Изл  
и стафи  
рает ро  
действи  
ленный  
дочно-к

Не с  
левания  
страда  
ностью с

В отл  
инфекци  
огромно  
коинфек  
ваться б  
ределенн  
людей. К  
относятся  
терий са  
ленные о  
лочки, пр  
фекций, к  
лочки, для  
желю про  
тельное в  
ным источ  
гут быть  
гим<sup>2</sup>.

<sup>1</sup> Т. И. Б  
просвещения

<sup>2</sup> См. «С  
В. Н. Азбе  
аэробными б  
щевые токсик  
цина», 1972.



организмы, попавшие в пищевой продукт, обильно размножились в нем и выделили яд.

Как отмечает известный исследователь ботулизма Т. И. Булатова, «ботулизм не является инфекционным заболеванием, которое передается от больного к здоровому. Эта болезнь развивается вследствие отравления токсином, образовавшимся, как правило, в каком-либо пищевом продукте в результате заражения его ботулинистической палочкой»<sup>1</sup>.

Изложенное показывает, что в возникновении ботулизма и стафилококковых интоксикаций инфекционное начало играет роль лишь исходного фактора, и разрушительное воздействие на организм оказывает не инфекция, а яд, выделенный бактериями в пищу до того, как она попала в желудочно-кишечный тракт человека.

Не случайно поэтому отмечено, что при такого рода заболеваниях проблема последующего бактерионосительства у пострадавших и возможности распространения инфекции полностью снимаются.

В отличие от пищевых токсикозов возникновение токсикоинфекций связано с попаданием в организм вместе с пищей огромного количества живых бактерий. Переболевшие токсикоинфекциями длительное время, порой до года, могут оставаться бациллоносителями и, следовательно, создавать определенную эпидемиологическую опасность для окружающих людей. К числу наиболее распространенных токсикоинфекций относятся заболевания, вызываемые некоторыми видами бактерий сальмонелл. Реже встречаются заболевания, обусловленные отдельными типами бактерий группы кишечной палочки, протей и др. Такие возбудители пищевых токсикоинфекций, как сальмонеллы и патогенные типы кишечной палочки, для детей раннего возраста являются возбудителями тяжело протекающих кишечных инфекций. Часто дети длительное время остаются бациллоносителями и потенциальным источником распространения инфекции. Взрослые могут быть переносчиками возбудителей от одних детей к другим<sup>2</sup>.

<sup>1</sup> Т. И. Булатова, Ботулизм и его профилактика, Изд. ЦНИИ сан. просвещения МЗ СССР, М., 1966, стр. 23.

<sup>2</sup> См. «Санитарная микробиология», М., изд-во «Медицина», 1969; В. Н. Азбелев, Пищевые токсикоинфекции и интоксикации, вызванные аэробными бактериями, Изд. АМН СССР, М., 1952; Ф. Е. Будагян, Пищевые токсикозы, токсикоинфекции и их профилактика, М., изд-во «Медицина», 1972.



Эксперты из Всесоюзного сальмонеллезного центра страны при проведении судебно-медицинской экспертизы по уголовному делу об отравлении в детском комбинате г. Клецка Минской области в своем заключении отметили, что «тяжелая форма заболевания сальмонеллезом (токсикоинфекция), как правило, возникает в тех случаях, когда пострадавший употребляет в пищу массивно зараженный продукт... Сальмонеллез — инфекционная (заразная) болезнь, которая может принимать эпидемический характер распространения»<sup>1</sup>.

Таким образом, подводя итог сказанному, можно считать, что пищевые отравления бактериального происхождения являются заболеваниями, которые возникают в связи с употреблением пищи, либо обильно зараженной определенными типами патогенных бактерий, либо содержащей ядовитые (токсигенные) вещества — продукты жизнедеятельности этих типов бактерий.

Вопрос же о том, относится то или иное бактериальное пищевое отравление к числу заразных заболеваний или нет, со всеми вытекающими из этого правовыми выводами при расследовании уголовных дел, следует решать в зависимости от того, по какому типу протекает заболевание. Для этого, в частности, необходимо провести судебно-медицинскую экспертизу, привлекая к ней специалистов, компетентных в области санитарной медицины.

## § 2. ОСОБЕННОСТИ ПИЩЕВЫХ ОТРАВЛЕНИЙ

Большое значение для решения задач, возникающих в процессе расследования дел о бактериальных пищевых отравлениях, и прежде всего установления их причин, имеют данные об особенностях механизма, условиях возникновения и развития указанных заболеваний и об их отличии от инфекционных (заразных) заболеваний пищевого характера.

Экспериментально доказано, что после употребления продуктов, в которые непосредственно перед этим внесены возбудители пищевых отравлений бактериальной этиологии независимо от их вида, заболевания не произойдет. Пищевые отравления возникают только тогда, когда потребляемый продукт массивно инфицирован (обсеменен) патогенной микрофлорой и в желудочно-кишечный тракт человека попадает большое количество живых клеток (при токсикоинфекциях)

<sup>1</sup> Архив Минского обл. суда, арх. № 2—6 за 1974 г., уголовное дело, т. 4, стр. 157.

либо яд  
(при то  
микроб  
нем бла  
личес  
ние усло

Опред  
для раз  
других м  
является  
развития  
+37°. Пр  
ние таки  
обще.

В отл  
ционные з  
фекции),  
кают посл  
личестве  
мых патог

Специф  
с точки зр  
дения о н  
рациональ  
сий, допро

Споры  
почве, в ки  
попадать н  
Эти бактер  
ствии кисл  
употреблен  
лочки боту  
ными или  
свою жизнь  
при произв  
выделение т  
нения, тран

Бактери  
гического а

<sup>1</sup> Для того  
сикацию, она  
«Гигиена пита

<sup>2</sup> Мука, кр  
не являются б



либо ядовитые вещества, выделенные микробами в продукте (при токсикозах) <sup>1</sup>. Это может произойти в том случае, если микробы обильно размножились в продукте, так как нашли в нем благоприятную для размножения среду (достаточное количество влаги, белков и иных необходимых веществ), и внешние условия способствовали их размножению <sup>2</sup>.

Определенная пища может явиться средой, подходящей для размножения одних микробов; обильного размножения других микробов в ней не произойдет. Важным фактором является температура окружающей среды. Например, для развития сальмонелл оптимальной является температура +37°. При более низкой или высокой температуре размножение таких бактерий задерживается или не происходит вообще.

В отличие от пищевых отравлений острозаразные инфекционные заболевания (пищевые, водные и тому подобные инфекции), такие, как холера, чума, дизентерия и другие, возникают после попадания в организм человека в небольшом количестве живых клеток возбудителей инфекций, так называемых патогенных паразитов.

Специфические особенности имеют пищевые отравления и с точки зрения источников возбудителей заболеваний. Сведения о них помогут следователю при определении наиболее рациональных методов работы, выдвижении и проверке версий, допросах пострадавших и свидетелей.

Споры возбудителей ботулизма широко распространены в почве, в кишечнике животных, птиц, рыб. Из почвы они могут попадать на пищевые продукты растительного происхождения. Эти бактерии размножаются и выделяют токсин при отсутствии кислорода. Поэтому ботулизм может возникнуть после употребления рыбных, овощных и других консервов, куда палочки ботулизма попадают вместе с недостаточно очищенными или промытыми исходными продуктами и сохраняют свою жизнедеятельность из-за технологических нарушений при производстве конечных продуктов. Развитие бактерий и выделение токсина происходит при несоблюдении правил хранения, транспортировки и реализации.

Бактерии ботулизма размножаются и в условиях биологического анаэробноза, который может возникнуть в пищевых

<sup>1</sup> Для того чтобы пища вызвала, например, стафилококковую интоксикацию, она должна содержать сотни миллионов стафилококков (см. «Гигиена питания», т. 1, М., изд-во «Медицина», 1971, стр. 342).

<sup>2</sup> Мука, крупа, варенье, сахар, соль и другие аналогичные продукты не являются благоприятной средой для развития микробов.



продуктах и при доступе воздуха, но при значительном обсеменении продуктов различной микрофлорой. Это может иметь место в скоропортящихся продуктах, длительное время хранящихся в неудовлетворительных условиях. Первоначально размножающиеся аэробные микробы используют тканевый кислород и создают анаэробные условия, необходимые для жизнедеятельности бактерий ботулизма.

Этим и объясняется тот факт, что ботулизм нередко возникает после употребления колбасных изделий, консервов, рыбы. В таких случаях бактерии попадают в пищевые продукты, как правило, из почвы при убойе животных в антисанитарных условиях (например, на голой земле), а также из кишечника бациллоносителей. Так, например, рыбы не чувствительны к бациллам ботулизма, но могут являться их носителями. При неправильном хранении мертвой (уснувшей) рыбы бактерии могут попасть из кишечника в ткани и образовывать в них токсин.

Основным носителем стафилококка является человек (его кожные и слизистые покровы). Возможность обсеменения пищевых продуктов патогенными стафилококками весьма велика. Как правило, источниками этих микробов бывают люди, больные гнойничковыми заболеваниями, ангиной и т. д., а также бактерионосители, т. е. практически здоровые, но носящие в себе и выделяющие возбудителей заболевания.

Перенос указанных микробов от людей на пищевые продукты может происходить воздушно-капельным или пылевым путем, а также при непосредственном соприкосновении инфицированных рук с пищей, посудой, аппаратурой и инвентарем.

Иногда источником инфекции является болеющий маститом молочный скот.

Судьба стафилококков (они размножаются как при наличии, так и при отсутствии кислорода), попадающих в пищевые продукты, зависит от многих условий. В одних случаях микробы быстро отмирают, в других — размножаются, в третьих — сохраняют жизнеспособность, численно не увеличиваясь<sup>2</sup>.

Стафилококковый энтеротоксин считается термоустойчивым.

<sup>1</sup> Примерно 50% здоровых людей являются носителями как патогенных, так и непатогенных стафилококков.

<sup>2</sup> См. Г. Н. Чистович, Эпидемиология и профилактика стафилококковых инфекций, Л., изд-во «Медицина», 1969, стр. 112—113.



Основным носителем сальмонелл являются животные. Поэтому сальмонеллезные токсикоинфекции у людей чаще всего возникают в связи с употреблением мяса и мясных продуктов, особенно вынужденно забитых животных (по данным различных исследователей, до 85% пищевых сальмонеллезов). Это объясняется тем, что постоянным резервуаром тех типов сальмонелл, которые вызывают у человека пищевые токсикоинфекции, является кишечник животных. Когда животное находится в здоровом состоянии, сальмонеллы ему не опасны. При ослаблении защитных свойств организма, например при заболевании, длительной транспортировке, плохом предубойном содержании скота, сальмонеллы проникают из кишечника в кровь, а затем в ткани, и происходит прижизненное заражение. Посмертное заражение содержимым кишечника может быть в результате нарушения правил при убое и разделке животных-бациллоносителей.

Кроме животных, бациллоносителями являются птицы (в основном водоплавающие и голуби).

Главным источником загрязнения пищевых продуктов бактериями группы кишечной палочки (болезнь грязных рук) является человек. От него они попадают в почву, воду, кишечник домашнего скота, птицы.

Такова краткая характеристика особенностей возникновения пищевых отравлений, среди которых наиболее распространены сальмонеллезы и стафилококковые интоксикации.



## ГЛАВА II

### ПРЕСТУПЛЕНИЯ, ПОВЛЕКШИЕ ПИЩЕВЫЕ ОТРАВЛЕНИЯ

#### § 1. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРЕСТУПЛЕНИЙ, ПОВЛЕКШИХ ПИЩЕВЫЕ ОТРАВЛЕНИЯ

Пищевые отравления, возникающие в связи с употреблением недоброкачественных продуктов питания, выпущенных государственными или общественными предприятиями, являются одним из наиболее общественно опасных последствий неумелого хозяйствования, нерадивости или беспечности отдельных работников.

Порядок и условия изготовления, хранения, транспортировки и реализации пищевой продукции, а также санитарное состояние предприятий, обеспечивающих население продуктами питания, регулируются специальными нормативными актами. Разработанные на основании новейших научных достижений, санитарные правила, государственные стандарты, технические условия, технологические инструкции, производственные рецептуры и тому подобные нормативы направлены не только на обеспечение выпуска продукции высокого качества, но и на предупреждение желудочно-кишечных заболеваний, в том числе пищевых отравлений.

Исходя из этого, работники указанных предприятий обязаны:

- а) не допускать приема от поставщиков недоброкачественных сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- б) предохранять пищевые продукты от загрязнения патогенной микрофлорой;
- в) хранить скоропортящиеся продукты в условиях холода, а также реализовывать пищевую продукцию, кулинарные



изделия и блюда с соблюдением установленного срока и необходимых правил в целях предупреждения инфицирования и размножения микробов;

г) соблюдать соответствующий технологический режим при производстве пищевой продукции и правила кулинарии при изготовлении блюд и кулинарных изделий; подвергать пищу, если она хранилась более установленного срока, повторной тепловой обработке в целях уничтожения патогенных микробов и разрушения токсина;

д) производить тщательную проверку качества пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий перед реализацией;

е) строго соблюдать правила личной гигиены.

Но реализация указанных требований принесет желаемый результат только тогда, когда указанные правила соблюдаются каждым работником неукоснительно и в полной мере, если на предприятии созданы необходимые условия для их соблюдения и осуществляется строгий контроль за качеством продукции на всех стадиях ее движения до потребителя.

Отступление от названных требований может привести к возникновению заболеваний среди потребителей продукции. За это виновные лица могут быть привлечены к уголовной ответственности.

Таким образом, в основе рассматриваемых преступлений лежит нарушение санитарных и других обязательных для работников названных предприятий правил. Поскольку эти нарушения связаны с выпуском недоброкачественной продукции, данные преступления посягают не только на здоровье населения, но и на интересы народного хозяйства.

Для правильного решения вопроса о привлечении к уголовной ответственности за совершение этих преступлений важное значение имеет уяснение прежде всего элементов объективной стороны состава преступлений. К ним относится вопрос о понятии недоброкачественной продукции. Применительно к указанным преступлениям недоброкачественной следует считать такую продукцию, которая не пригодна к употреблению, так как содержит вредное начало бактериальной природы, опасное для здоровья и жизни людей.

Для ответственности за рассматриваемые преступления необходимы такие критерии, как количество пострадавших и вред, причиненный здоровью людей в результате заболевания (исход заболевания). Размер или кратность выпуска недоброкачественной продукции важны при решении вопросов о



квалификации деяний только работников промышленных торговых предприятий.

Субъектами данных преступлений могут быть должностные лица пищевых и приравненных к ним предприятий, а в случае возникновения пищевых отравлений, относящихся к категории заразных заболеваний, и рядовые работники.

Если нарушения, повлекшие пищевые отравления, стали возможными в результате преступного бездействия должностных лиц вышестоящих органов, органов государственного и ведомственного санитарного надзора, они также могут быть привлечены к ответственности.

Субъективная сторона рассматриваемых преступлений в отношении самого факта нарушений может выражаться как в форме неосторожности, так и в форме умысла (стремление любой ценой выполнить производственный план, нежелание нести материальные затраты, убытки, выполнять дополнительные работы и т. д.), а в отношении последствий — в форме неосторожности.

Как правило, умышленные нарушения путем активных действий совершаются рядовыми работниками, непосредственно занятыми в производственной деятельности (дояры, пастухи, кладовщики и т. д.), а также должностными лицами вышестоящего звена (бригадиры, шеф-повара, заведующие санитарию и т. д.). Нарушения, связанные с преступным бездействием, более характерны для руководяще-контролирующего персонала, отвечающего за правильную работу предприятий и его крупных производственных звеньев, а также за общее санитарное состояние вверенного объекта.

Следственной практике, во всяком случае последние годы, не известны случаи умышленного, с целью, например, ослабления Советского государства и по иным мотивам, разжигания массовых заболеваний с использованием государственных или общественных форм обеспечения населения продуктами питания.

## § 2. КВАЛИФИКАЦИЯ ПРЕСТУПЛЕНИЙ, ПОВЛЕКШИХ ПИЩЕВЫЕ ОТРАВЛЕНИЯ

Специальной нормы, регламентирующей ответственность за преступления, повлекшие пищевые отравления, в уголовном законодательстве не имеется. В зависимости от характера нарушений, а также от того, на каком предприятии, кем и при каких обстоятельствах они допущены, действия виновных

могут быть  
щим отве  
152, 157,  
ст. 170 и  
здоровья

Поско  
различны  
лесообраз  
виновных  
и предпри  
группе пр

При в  
употребле  
тов, выпу  
вии, что в  
или в кру  
главного  
троля (лаб  
УК РСФСР  
лиц за вып

Если в  
гие должн  
гут быть п  
УК РСФСР  
ем или хала

Когда ж  
чальника С  
продукции,  
отсутствует  
УК (при од  
мере), их д  
ответственн  
ции по ст. 17

Примеро  
лиц являетс  
ботулизмом,  
морковного  
области.

По этому  
ректор, глав  
ненского ко

<sup>1</sup> Во всех с  
ветствующие но



могут быть квалифицированы по статьям, предусматривающим ответственность за хозяйственные преступления (ст. ст. 152, 157, 160 УК РСФСР), должностные преступления (ст. ст. 170 и 172 УК РСФСР) и преступления против жизни и здоровья населения (ст. 222 УК РСФСР).

Поскольку рассматриваемые преступления совершаются в различных отраслях народного хозяйства, представляется целесообразным рассмотреть вопрос о квалификации действий виновных работников промышленных, торговых предприятий и предприятий общественного питания отдельно по каждой группе предприятий.

При возникновении пищевых отравлений, связанных с употреблением пострадавшими недоброкачественных продуктов, выпущенных промышленными предприятиями, при условии, что выпуск такой продукции имел место неоднократно или в крупных размерах, действия виновных — директора, главного инженера и начальника отдела технического контроля (лаборатории) — следует квалифицировать по ст. 152 УК РСФСР<sup>1</sup>, предусматривающей ответственность указанных лиц за выпуск недоброкачественной продукции.

Если в возникновении пищевых отравлений виновны другие должностные лица промышленных предприятий, они могут быть привлечены к ответственности по ст. ст. 170 и 172 УК РСФСР, т. е. за злоупотребление служебным положением или халатность.

Когда же в действиях директора, главного инженера и начальника ОТК, виновных в выпуске недоброкачественной продукции, повлекшей возникновение пищевых отравлений, отсутствует состав преступления, предусмотренного ст. 152 УК (при однократном выпуске продукции в небольшом размере), их действия, как и действия других должностных лиц, ответственных за качество продукции, подлежат квалификации по ст. 170 или ст. 172 УК РСФСР.

Примером правильной квалификации действий виновных лиц является, на наш взгляд, уголовное дело о заболевании ботулизмом, возникшем от употребления консервированного морковного сока, в одном из детских учреждений Пермской области.

По этому делу были осуждены по ст. 152 УК РСФСР директор, главный инженер и заведующий лабораторией Грозненского консервного завода, признанные виновными в не-

<sup>1</sup> Во всех случаях указания статей УК РСФСР имеются в виду соответствующие нормы УК других союзных республик.



однократно и в крупных размерах выпуске предприятием недоброкачественной консервированной продукции, в связи с употреблением которой и возникло массовое отравление<sup>1</sup>.

Особо следует остановиться на вопросе о квалификации действий виновных лиц в случае, если в результате выпуска недоброкачественной продукции возникли пищевые отравления, протекающие по типу токсикоинфекции (т. е. заразных заболеваний). При этих условиях действия виновных директора, главного инженера и начальника ОТК, помимо квалификации по ст. 152 УК РСФСР, могут быть дополнительно квалифицированы по ст. 222 УК РСФСР, так как первая статья не содержит указания на такие последствия выпуска недоброкачественной продукции, как существенный вред, причиняемый здоровью граждан.

При этом преступное деяние как бы распадается на два самостоятельных преступления:

а) преступный выпуск недоброкачественной продукции (ст. 152 УК РСФСР);

б) нарушение обязательных правил, установленных в целях предупреждения заразных заболеваний, допущенное в результате изготовления и выпуска недоброкачественной продукции, потребление которой привело к возникновению пищевых токсикоинфекций (ст. 222 УК РСФСР).

К уголовной ответственности по ст. 222 УК РСФСР могут быть привлечены и рядовые работники промышленного предприятия, поскольку субъектом преступления, предусмотренного этой статьей, может быть любое лицо, независимо от его должностного положения.

Возникновение пищевых отравлений может быть связано с употреблением недоброкачественных продовольственных товаров, выпущенных в продажу из торговых предприятий.

Если выпуск таких товаров имел место неоднократно или в крупных размерах и совершен умышленно, действия виновных заведующих магазинами, базами, складами, а также товароведов или бракеров следует квалифицировать по специальной норме — ст. 157 УК РСФСР, предусматривающей ответственность за выпуск в продажу недоброкачественных товаров.

По упомянутому делу об отравлении морковным соком по ст. 157 УК РСФСР были осуждены два товароведа-бракера Пермской конторы «Росбакалея», которая являлась получателем продукции Грозненского консервного завода. Указан-

<sup>1</sup> Архив Верховного суда РСФСР за 1973 г.

ные долж  
ленном н  
качествен  
качествен  
могут бы  
ленный ви  
он соверш  
признаки

Вопрос  
по совокуп  
решается  
примените  
ной продук

Уголовн  
ной ответс  
питания за  
и кулинар  
лиц указан  
следует кв

Рядовые  
чены к отв  
чае возник

Как отп  
ступления  
лей народн  
170 или ст.  
ление прот  
левания),  
ных статей

В следс  
во. Так, пр  
ностные ли  
ности тольк  
третьих —

Предста  
должностн  
гда, когда  
нарушения  
демических  
заразными

Однако  
администра  
ности руко



ные должностные лица были признаны виновными в умышленном неоднократном выпуске в продажу с базы недоброкачественных товаров. При неосторожном выпуске недоброкачественных товаров действия виновных должностных лиц могут быть квалифицированы по ст. 172 УК РСФСР. Умышленный выпуск в продажу недоброкачественных товаров, если он совершен один раз и не в крупном размере, подпадает под признаки ст. 170 УК РСФСР.

Вопрос о возможности квалификации действий виновных по совокупности данной нормы (ст. 157) и ст. 222 УК РСФСР решается в соответствии с правилами, которые рассмотрены применительно к выпуску недоброкачественной промышленной продукции.

Уголовное законодательство не предусматривает специальной ответственности работников предприятий общественного питания за выпуск в реализацию недоброкачественных блюд и кулинарных изделий. Поэтому преступления должностных лиц указанных предприятий, повлекшие пищевые токсикозы, следует квалифицировать по ст. 170 или ст. 172 УК РСФСР.

Рядовые работники этих предприятий могут быть привлечены к ответственности по ст. 222 УК РСФСР только в случае возникновения пищевых токсикоинфекций.

Как отмечалось, в ряде случаев рассматриваемые преступления должностных лиц предприятий различных отраслей народного хозяйства могут быть квалифицированы по ст. 170 или ст. 172 УК РСФСР. Если возникшее пищевое отравление протекает в форме токсикоинфекции (заразного заболевания), в этих случаях встает вопрос о конкуренции данных статей и ст. 222 УК РСФСР.

В следственной практике этот вопрос решается неодинаково. Так, при совершенно аналогичных обстоятельствах должностные лица в одних случаях привлекаются к ответственности только по ст. 222, в других — по ст. 172 УК РСФСР, а в третьих — по совокупности данных норм.

Представляется, что квалификация действий виновных должностных лиц по ст. 222 УК РСФСР возможна только тогда, когда допущено нарушение, не выходящее за пределы нарушения санитарно-гигиенических и санитарно-противоэпидемических правил, которые установлены в целях борьбы с заразными заболеваниями.

Однако ответственные должностные лица, и прежде всего административно-контролирующий персонал в своей деятельности руководствуются не только санитарно-гигиеническими



и санитарно-противоэпидемическими правилами, но и требованиями других нормативных актов. Поэтому в тех случаях, когда пищевые отравления возникают в результате нарушения санитарно-гигиенических, санитарно-противоэпидемических, а также других обязательных правил, регулирующих деятельность предприятия, действия виновных должностных лиц подлежат квалификации по соответствующим статьям о должностных преступлениях в силу приоритета целого в конкуренции с частью.

А так как последние статьи включают в себя и нарушения, и их последствия, необходимости в дополнительной квалификации еще и по ст. 222 УК РСФСР не усматривается.

В этой связи представляется обоснованным решение вопроса о квалификации действий начальника пионерского лагеря П., осужденного Октябрьским районным народным судом г. Куйбышева по делу о массовом пищевом отравлении в пионерском лагере «Спутник». Хотя пищевое отравление протекало по типу токсикоинфекции, действия П. были квалифицированы не по ст. 222, а по ст. 172 УК РСФСР. Правильность подобного решения объясняется характером нарушений, допущенных начальником лагеря: принял на работу поваров, не прошедших курс санминимума, не осуществлял контроля за соблюдением работниками пищеблока личной гигиены, обеспечением пищеблока дезинфицирующими средствами и т. п.<sup>1</sup>

При решении вопроса о квалификации действий виновных в возникновении пищевых отравлений следует иметь в виду возможность применения ст. 160 УК РСФСР, предусматривающей ответственность за нарушение ветеринарных правил, повлекшее распространение эпизоотии или иные тяжкие последствия.

Одна из наиболее характерных форм таких нарушений заключается в том, что в отдельных совхозах и колхозах не принимаются должные меры по выявлению и лечению больного молочного скота, что приводит к инфицированию молочных продуктов. Нередко забивается больной скот, и прижизненно инфицированные или инфицированные при убое или хранении мясо и мясные продукты реализуются потребителям без проведения лабораторного исследования.

Примером правильного, на наш взгляд, решения вопроса о квалификации действий виновного в нарушении ветеринарных правил является дело о массовом отравлении в столовой конзавода Меловского района Ворошиловградской области.

<sup>1</sup> Архив Октябрьского районного народного суда г. Куйбышева за 1972 г.

По это  
ответст  
влечен  
теринар  
которог  
жизнени  
столову  
ского ис  
клеймен  
рушение  
УК УСС



По этому делу по ст. 157 УК СССР, предусматривающей ответственность за нарушение ветеринарных правил, был привлечен к уголовной ответственности и осужден старший ветеринарный врач молочной фермы Ф., в результате действий которого мясо больной, вынужденно забитой коровы, прижизненно зараженное сальмонеллами, было реализовано в столовую без проведения бактериологического и биохимического исследования. Заведующая столовой М., принявшая неклеяменное мясо без проверки его качества и допустившая нарушение технологии приготовления пищи, осуждена по ст. 167 УК СССР за преступную халатность<sup>1</sup>.

<sup>1</sup> Архив Меловского нарсуда, арх. № 1—63.



## ГЛАВА III

### ОСОБЕННОСТИ РАССЛЕДОВАНИЯ ПРЕСТУПЛЕНИЙ, ПОВЛЕКШИХ ПИЩЕВЫЕ ОТРАВЛЕНИЯ

## §. 1. ВОЗБУЖДЕНИЕ УГОЛОВНОГО ДЕЛА

Своевременное возбуждение уголовного дела имеет исключительно важное значение в случаях вспышки пищевых отравлений. При этом безотлагательность возбуждения дел во многом диктуется необходимостью проведения комплекса неотложных следственных действий и профилактических мероприятий, направленных на предупреждение увеличения количества заболевших. Своевременно приступив к расследованию, следователь имеет неизмеримо больше реальных шансов на успех в обнаружении, фиксации и изъятии вещественных доказательств.

Информация о возникновении пищевых отравлений в прокуратуру обычно поступает из санитарно-эпидемиологических станций, реже от работников других медицинских учреждений, а также от органов внутренних дел, администрации предприятий и учреждений, самих пострадавших, их родственников и других граждан.

Эти сведения являются поводом для возбуждения уголовного дела. При этом решающее значение имеют признаки, указывающие на объект, а также относящиеся к объективной стороне состава преступлений.

Обнаружение факта группового, массового пищевого отравления или небольшого по количеству пострадавших, но сопряженного с тяжелым исходом заболевания свидетельствует по меньшей мере о посягательстве на такой объект, как здоровье населения. А это уже является достаточным основанием для возбуждения уголовного дела. Как показывает са-

нитарно-эпи-  
вание такого  
доброкачеств  
санитарных

Изложение  
никновений  
незамедлит

Из обобщения по расследованию большинства дел расследования

В то же  
ность в ра  
лом.

Отдельные  
ратуры пр  
уголовно-п  
факты опа  
пищевых к

Случае  
тельства в  
напомина  
возбужде  
дователя

Так, н  
ступления  
бораторни  
лов, изым  
питания.

необходи  
тии уже  
тия, что

На от  
отрицате  
ния инф

Как  
являются  
Должно

<sup>1</sup> Под  
дения угс  
«Рассмотр  
ляют точ  
дело необ



нитарно-эпидемиологическая и судебная практика, возникновение такого рода заболеваний связано с потреблением недоброкачественных продуктов, изготовленных с нарушением санитарных или иных обязательных правил.

Изложенное позволяет сделать вывод о том, что при возникновении пищевых отравлений имеются все основания для незамедлительного возбуждения уголовного дела<sup>1</sup>.

Из обобщения и анализа следственной и судебной практики по рассматриваемым делам видно, что подавляющее большинство дел, возбужденных в день регистрации заболеваний, расследовано и рассмотрено успешно.

В то же время приходится констатировать, что оперативность в разрешении этого вопроса еще не везде стала правилом.

Отдельные должностные лица некоторых органов прокуратуры проявляют подчас неоправданную медлительность в уголовно-правовом реагировании на ставшие им известными факты опасных заболеваний, возникших по вине работников пищевых и приравненных к ним предприятий.

Случается, что дела возбуждаются только после вмешательства вышестоящих органов прокуратуры, а порой и после напоминаний работников санитарных органов. Запоздалое возбуждение уголовного дела серьезно осложняет работу следователя и снижает эффективность расследования.

Так, например, при выяснении обстоятельств события преступления большую роль играют результаты специальных лабораторных исследований различных биологических материалов, изымаемых, в частности, по месту заражения продуктов питания. Однако маловероятно рассчитывать на обнаружение необходимых для исследования объектов, если на предприятии уже проведены профилактические санитарные мероприятия, что обычно делается вскоре после вспышки заболеваний.

На оперативности возбуждения уголовных дел, кроме того, отрицательно сказывается существующий порядок поступления информации о пищевых отравлениях в прокуратуру.

Как отмечалось, основным источником такой информации являются органы государственного санитарного надзора. Должностным лицам указанных органов в соответствии с По-

<sup>1</sup> Подробно о порядке рассмотрения сообщений и основаниях возбуждения уголовных дел см. в работе В. С. Афанасьева и Л. А. Сергеева «Рассмотрение сообщений о преступлениях» (М., 1972). Они также разделяют точку зрения о том, что в случаях массовых заболеваний уголовное дело необходимо возбуждать незамедлительно.



ложением о государственном санитарном надзоре предоставлено право привлекать лиц, виновных в нарушении санитарно-гигиенических и санитарно-противоэпидемических правил, к административной ответственности, а в необходимых случаях возбуждать перед органами прокуратуры вопрос о привлечении виновных к уголовной ответственности.

Практика свидетельствует, что довольно часто этот вопрос возбуждается органами государственного санитарного надзора после или незадолго до окончания санитарно-эпидемиологического расследования. Последнее в зависимости от характера, объема и сложности исследуемых обстоятельств длится от нескольких дней до полумесяца и больше. В результате, даже если уголовное дело возбуждено тут же после поступления в прокуратуру заключения санитарных врачей, следователь приступает к работе не сразу. Невольно становятся зависимым от результатов служебного расследования, добросовестности, компетентности и объективности санитарных врачей, следователь в случае поступления к нему недоброкачественных или неполных материалов часто не в состоянии восполнить пробелы названного расследования и исправить ошибки. Это положение подтвердило изучение мнения практических работников, расследовавших уголовные дела о пищевых отравлениях, возбужденные после получения заключения СЭС. Большинство опрошенных связывают серьезные, порой неразрешимые трудности, возникшие перед ними, с тем, что из-за запоздалого получения заключения органа санитарного надзора они были лишены возможности приступить к расследованию по «горячим» следам.

В этой связи заслуживает внимания положительный опыт тех органов прокуратуры, которые проявили инициативу в установлении постоянной деловой связи с работниками санитарно-эпидемиологических станций и других медицинских учреждений (станциями скорой помощи и т. п.). В результате этого, получая сообщение о вспышке пищевых отравлений сразу же после ее выявления и возбуждая уголовное дело в предельно сжатые сроки, работники прокуратуры имеют все возможности для быстрого и полного раскрытия преступления и установления всех иных обстоятельств, необходимых для успешного решения задач уголовного судопроизводства.

Другим важным организационным моментом, во многом обуславливающим успех расследования, является своевременное создание бригады следователей. По всем неудачно расследованным делам работа выполнялась одним следователем.

В то время дованию б... ших на ос... для каждо... чественно,...

Разумее... ходить с уч...

В первую... лее обособ... с употребл... ной промы... чительно б... нескольких... лучателя, ... пунктах, с... шинстве сл... характера, ... гими обсто...

Нередк... дании бри... туры, поро...

Во всех... ее руковод... дел о пище...

Ответст... ние произ... чать такую... вателю. С... страдавши... ких сотен...

Серьез... ментами: ... ботников ... это тоже ... полнителе...

## § 2. ЗАДА...

Основн... равлениях...



В то время, когда дела возбуждены своевременно и к расследованию были привлечены несколько следователей, работавших на основании общего плана, но в четко определенном для каждого работника направлении, дела расследованы качественно, эффективно и в сжатые сроки.

Разумеется, к вопросу о создании бригады следует подходить с учетом конкретных обстоятельств дела.

В первую очередь бригадный метод расследования наиболее обоснован при возникновении пищевых отравлений в связи с употреблением недоброкачественной продукции, выпущенной промышленным предприятием. Это объясняется исключительно большим объемом работы по проверке, как правило, нескольких пищевых предприятий, включая поставщика и получателя, которые могут находиться в разных населенных пунктах, сложностью выявления причин отравлений, в большинстве случаев связанных с нарушениями технологического характера, значительным количеством пострадавших и другими обстоятельствами.

Нередко по таким делам возникает необходимость в создании бригады из работников нескольких органов прокуратуры, порой разных областей и республик.

Во всех случаях создания бригады желательно назначать ее руководителем следователя, имеющего опыт расследования дел о пищевых отравлениях.

Ответственный участок работы — назначение и обеспечение производства различных экспертиз. Целесообразно поручать такую работу специально выделенному для этого следователю. Самостоятельным участком является работа с пострадавшими, количество которых порой достигает нескольких сотен человек.

Серьезного исследования обычно требует работа с документами: большое значение следует придавать допросу работников пищевых и приравненных к ним предприятий. Все это тоже самостоятельные участки работы, требующие от исполнителей больших усилий, напряжения и времени.

## **§ 2. ЗАДАЧИ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО СЛЕДСТВИЯ И ОСНОВНЫЕ ВОПРОСЫ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ВЫЯСНЕНИЮ**

Основные задачи расследования по делам о пищевых отравлениях, как и при расследовании других преступлений,



вытекают из требований ст. 68 УПК РСФСР, определяющей круг обстоятельств, подлежащих доказыванию по уголовному делу. Исходя из этого, в каждом случае надлежит правильно и полно исследовать все обстоятельства, при которых возникло пищевое отравление, выяснить, явилось ли оно результатом преступного действия или бездействия с чьей-либо стороны, установить другие элементы состава преступления, выяснить обстоятельства, влияющие на степень и характер ответственности обвиняемого.

В соответствии с требованиями закона подлежат также выяснению обстоятельства, способствовавшие совершению преступления.

Одним из важнейших элементов комплекса обстоятельств, подлежащих доказыванию, являются обстоятельства, относящиеся к событию преступления.

Установление события рассматриваемых преступлений прежде всего связано с выяснением фактических данных, которые дают ответ на вопрос о том, что произошло и каковы причины случившегося. Специфика данных преступлений наиболее отчетливо проявляется в обстоятельствах, раскрывающих содержание причины пищевых отравлений.

Понятие причины здесь имеет двойной смысл. С одной стороны, под причиной пищевых отравлений следует понимать те факторы биологического свойства, непосредственное воздействие которых на организм вызывает заболевание человека, т. е. недоброкачественный продукт, потребленный пострадавшим, и содержащееся в нем вредное начало. Выяснение обстоятельств, раскрывающих содержание этой непосредственной (биологической) причины пищевых отравлений, является первоочередной задачей расследования по делу. С другой стороны, причиной пищевых отравлений являются действия или бездействие работников пищевых и других предприятий, обеспечивающих население продуктами питания, которые обусловили возможность изготовления, выпуска и реализации недоброкачественного продукта, а тем самым и возникновение заболевания (т. е. обусловили возможность действия первой причины).

Проявляясь в форме нарушения санитарных и других обязательных правил, эти действия или бездействие являются с правовой точки зрения основной причиной пищевых отравлений, за что виновные могут нести уголовную ответственность.

Раскрытие содержания непосредственной и основной при-

чины пи  
расслед

Для  
равлени  
которых

1. К  
месте о

2. К  
характе

3. С  
ние заб

Нек

конкрет

Так

места,

стоятел

щи, сит

вой ме

Уст

но с в

ства (

служа

в зада

пищев

1.

пути п

2.

левых

опасн

добро

3.

соблю

Дл

необх

гих к

Та

дует

тиях)

1

событ

теорин

силь

следов



чины пищевых отравлений и определяет главное направление расследования по делам рассматриваемой категории<sup>1</sup>.

Для установления непосредственной причины пищевых отравлений необходимо выяснить ряд вопросов, основными из которых являются:

1. Кто пострадал от пищевого отравления, когда и в каком месте оно возникло?

2. Каков вид и тип возбудителя, а следовательно, каков характер заболевания?

3. С употреблением какого продукта связано возникновение заболеваний, место его приобретения?

Некоторые из этих вопросов нуждаются в дальнейшей конкретизации.

Так, при решении задачи по выявлению пострадавших, места, времени заболевания и других связанных с этим обстоятельств необходимо выяснить время и место приема пищи, симптомы, течение заболевания, характер оказанной первой медицинской помощи, курс лечения, исход заболевания.

Установление недоброкачественного продукта тесно связано с выявлением места его реализации. Данные обстоятельства (недоброкачественный продукт и место его реализации) служат исходной позицией для другого этапа расследования, в задачу которого входит установление основной причины пищевых отравлений:

1. Где, когда инфицирован продукт, каковы источник и пути передачи инфекции, попавшей в продукт?

2. В результате нарушения каких правил (общих и отраслевых) произошли инфицирование продукта, развитие в нем опасного для здоровья и жизни людей начала и выпуск недоброкачественного продукта в реализацию?

3. Кем допущены эти нарушения и кто не обеспечил соблюдения установленных правил?

Для получения ответа на названные вопросы следователю необходимо провести значительную работу по выяснению многих конкретных обстоятельств.

Так, при выяснении места совершения преступления следует установить, не только на каком предприятии (предприятиях) продукция приведена в недоброкачественное состояние,

<sup>1</sup> Указанный принцип расследования дел, возбуждаемых по поводу события, являющегося вредным последствием вызвавшей его причины, в теории криминалистики разработан Г. Н. Мудьюгиным (см. А. Н. Васильев, Г. Н. Мудьюгин, Н. А. Якубович, Планирование расследования преступлений, Госюриздат, 1957).



но и на каком конкретном участке предприятия (цех, склад, заготовка, кухня и т. п.) и при выполнении какой (каких) производственной операции это произошло (хранение, транспортирование, реализация и т. д.).

Для ответа на вопрос о причине заражения продукта нередко требуется выяснить, из какого сырья он изготовлен, было ли оно инфицировано и какие именно его компоненты.

Если недоброкачественный продукт выпущен промышленным предприятием, возникает необходимость определить, к какой конкретной партии он относится, ее размер, куда направлены другие части этой партии. Одновременно надо выяснить, не производился ли выпуск недоброкачественной продукции ранее, какой именно, в каком размере, каковы причины и последствия ее выпуска, какие меры принимались в отношении ответственных за это лиц.

Исследуя вопрос о последствиях преступления, необходимо выяснить не только количество пострадавших в результате заболевания людей, характер причиненного здоровью каждого из них вреда, но и какому предприятию и в каком размере причинен материальный ущерб.

При выяснении обстоятельств пищевых отравлений важной задачей является установление причинной связи между их возникновением и допущенными нарушениями. Обычно при проверке деятельности предприятия, выпустившего недоброкачественный продукт, устанавливаются различные по характеру нарушения санитарных и других обязательных правил. Одни из выявленных нарушений могут находиться в непосредственной причинной связи с пищевыми отравлениями, другие связаны с ними весьма отдаленно. Наконец, отдельные нарушения могут и не иметь никакой связи с наступившими последствиями, а лишь относиться к фактам, характеризующим общее санитарное состояние предприятия, уровень противоэпидемических мероприятий и другие обстоятельства. Ошибку допускают те следователи, которые без необходимости дифференциации всю сумму выявленных нарушений расценивают как причину пищевых отравлений. Между тем в причинной связи с данными заболеваниями могут находиться только такие нарушения, которые, во-первых, обусловили возможность попадания инфекции в продукт, во-вторых, обусловили возможность обильного размножения бактерий в продукте и, в-третьих, привели к тому, что продукт, ставший недоброкачественным, был выпущен в реализацию. Каждое из подобных нарушений, взятое изолированно одно от другого,

не мо  
так к  
В

путем  
рядом  
(заве  
ствен  
чинно  
слож

Го  
ступн  
и на  
Имен  
мальн  
ничны

отрав  
точно  
оценк  
деяни

А мех  
троли  
наруш  
ем, не  
ности  
соблю  
безот  
новит

Пр  
ступн  
дать  
ным  
насту  
эти де

Са  
ка об  
в пер  
следо  
венны  
обору  
зинфе



не может быть расценено как причина пищевых отравлений, так как является лишь одним из ее элементов.

В случаях, когда те или иные нарушения допускаются путем активных действий, что свойственно в большей мере рядовым работникам или должностным лицам низшего звена (заведующий складом, шеф-повар и др.), имеющим непосредственное отношение к работе с продуктами, выявление причинной связи между нарушениями и их последствиями особой сложности не представляет.

Гораздо сложнее установить причинную связь между преступным бездействием руководящих должностных работников и наступившими общественно опасными последствиями. Именно эти лица должны обеспечивать организацию нормальной работы предприятия в целом. На практике не единичны случаи, когда роль таких лиц в возникновении пищевых отравлений не исследуется вообще или исследуется недостаточно. В определенной степени это объясняется неправильной оценкой той внешне малозаметной причинной связи между деяниями названных лиц и возникновением заболевания. А между тем установленные в деятельности руководяще-контролирующего аппарата факты либерального отношения к нарушителям, необеспечения предприятий качественным сырьем, необходимым оборудованием, инвентарем, бесхозяйственности, недобросовестности, что отрицательно сказывается на соблюдении производственной дисциплины и способствует безответственности подчиненных, естественно, должны становиться предметом уголовно-правовой оценки.

При доказывании обстоятельств, характеризующих преступное бездействие, фактические данные должны подтверждать версию о том, что в результате несовершенства должностным лицом определенных действий не было предотвращено наступление вредных последствий, в то время как совершить эти действия субъект был обязан<sup>1</sup>.

Самостоятельной задачей расследования является проверка общего санитарного состояния предприятия как до, так и в период совершения преступления. Эта работа связана с исследованием вопросов о санитарном содержании производственных помещений предприятия, складов, производственного оборудования, о соблюдении правил уборки помещений, дезинфекции оборудования, инвентаря, посуды, тары, внутрице-

<sup>1</sup> Л. М. Карнеева, Доказывание обстоятельств, характеризующих расследуемое событие, «Советское государство и право», 1972, № 2, стр. 104.



хового транспорта, о содержании в чистоте бытовых служб, территории предприятия, о качестве воды, используемой для технологических и хозяйственно-бытовых служб, о порядке удаления и обезвреживания сточных вод, санитарно-технического оснащения (водопровод, канализация, вентиляция и пр.) и санитарно-технического состояния мест общего пользования, содержании их в чистоте (гардеробные, душевые, дез-камеры, уборные и т. п.).

Если при проверке названных обстоятельств будут вскрыты факты нарушений, которые не состояли в причинной связи с пищевыми отравлениями, но свидетельствовали о серьезном эпидемиологическом неблагополучии на объекте и создавали реальную угрозу распространения эпидемических и других заразных заболеваний, действия лиц, ответственных за эти нарушения, могут образовывать состав самостоятельного преступления — ст. 222 УК РСФСР (поскольку эта норма предусматривает ответственность не только за действия, повлекшие распространение инфекционных заболеваний, но и те, когда нарушение санитарно-гигиенических и санитарно-противоэпидемических правил могло повлечь их распространение). И в этих и в других случаях, хотя, по общему правилу, за санитарное состояние предприятия и качество продукции несут ответственность руководители предприятия и другие должностные лица, в задачу расследования наряду с установлением виновности указанных лиц входит также выяснение, кто из рядовых работников допустил то или иное нарушение. Этот вопрос следует решать при всех условиях и независимо от того, имеются или нет основания для привлечения последних к уголовной ответственности.

### § 3. УСТАНОВЛЕНИЕ НЕДОБРОКАЧЕСТВЕННОГО ПРОДУКТА И МЕСТА ЕГО РЕАЛИЗАЦИИ

Практика показывает, что ассортимент продуктов, с употреблением которых может быть связано возникновение пищевых отравлений, довольно широк. К их числу прежде всего относятся многие скоропортящиеся мясные, молочные и рыбные блюда и изделия, а также самая разнообразная продукция пищевых, мясо-молочных и других промышленных и сельскохозяйственных предприятий.

Исходные данные о продукте — «виновнике» заболевания (подозреваемом продукте) могут быть получены путем допроса пострадавших. Иногда взрослые пострадавшие доволь-



но точно определяют, после употребления какого продукта возникло заболевание. В целях проверки этих показаний, а также в тех случаях, когда пострадавшие не могут указать подозреваемый продукт, необходимо выяснить, чем и где они питались последние двое суток до начала заболевания и в каких предприятиях были куплены продукты питания.

После этого путем анализа сведений, полученных от всех пострадавших, выявляется общий продукт и место его реализации. Для подтверждения факта и времени реализации выявленного продукта необходимо допросить работников предприятия, выпустившего этот продукт, произвести выемку его образцов, если они сохранились, а также осмотр и выемку соответствующих прихода-расходных документов (накладные, счета-фактуры и т. д.).

Эти факты (общий для заболевания продукт и место его реализации) могут быть также выявлены путем допроса свидетелей, которые видели или знали, где, когда и какой продукт был приобретен и употреблен (родственники, представители потерпевших, сослуживцы, знакомые и т. д.).

При анализе данных об употреблявшихся пострадавшими продуктами недоброкачественный продукт, вызвавший заболевание, наиболее точно может быть выявлен тогда, когда он был реализован на разных предприятиях, на которые поступил из одного источника. При таких обстоятельствах данные о недоброкачественном продукте, общем для определенной группы пострадавших, который был реализован в одном из предприятий, должны совпадать с данными о том же общем продукте, реализованном другим группам пострадавших в иных предприятиях.

На место реализации зараженного продукта в некоторых случаях могут указывать сведения о принадлежности пострадавших к определенным коллективам, об их совместном местонахождении.

Так, на одном из заводов г. Тамбова было зафиксировано одновременное заболевание с явными признаками пищевого отравления рабочих нескольких цехов, которые незадолго до этого обедали в столовой завода. В другом случае заболевание возникло среди учащихся, приехавших на уборку урожая в колхоз и питавшихся на полевом стане. В обоих случаях, как выяснилось, заболевания возникли в связи с употреблением продуктов, реализованных в указанных местах.

При вспышках заболеваний в каком-то одном предприятии среди организованно питавшихся групп населения по системе



единого меню подчас возникают значительные трудности в выяснении вопроса о том, какой же конкретный продукт был недоброкачественным, ибо все пострадавшие употребляли одинаковую пищу. В таких случаях важно установить, какие блюда отказались те потребители, которые не заболели.

Другим способом установления зараженного продукта является выявление заболевших среди персонала предприятия, их родственников, близких и знакомых, которые могли употребить лишь отдельные блюда.

Большое доказательственное значение имеют также данные о том, что не заболели те работники предприятия, которые отсутствовали в предполагаемый день реализации зараженного продукта.

Дополнительные сведения, указывающие на недоброкачественный продукт, можно получить при анализе данных о течении заболевания у разных лиц. Обычно заболевание у тех, кто съел меньше недоброкачественного продукта, при прочих равных условиях протекает в более легкой форме.

В отдельных случаях при осмотре рвотной массы пострадавших, особенно у детей, могут быть обнаружены кусочки непереваренной пищи, с употреблением которой связано возникновение заболевания.

Помимо этого, при решении исследуемого вопроса необходимо также использовать научные данные об определенной связи отдельных видов пищевых отравлений с некоторыми продуктами питания.

Так, если установлено, что пострадавшие заболели ботулизмом, это может указывать на то, что они употребляли недоброкачественные фруктовые, овощные, рыбные или мясные консервы или отдельные виды мясопродуктов, которые перед употреблением не нуждаются в тепловой обработке (окорока, колбасы и т. п.).

Пищевые отравления стафилококковой этиологии чаще всего возникают после употребления молока и скоропортящихся молочных продуктов, кондитерских изделий с кремом. Сальмонеллез в подавляющем большинстве случаев связан с употреблением недоброкачественных мяса и мясных продуктов.

Особое значение для выявления зараженного продукта имеют данные специальных бактериологических исследований. Отождествление микробов, выделенных из материалов, взятых от пострадавших, с микробами, выделенными из остатков продукта и других биологических материалов, изъятых

тых при  
продукта  
ления во

Кроме  
лученных  
торые по  
веряемо  
нередко

В свя  
вида и т  
тодов ла

По де  
после уп  
ником ин  
страдави  
ненные в  
новании,  
ность ку  
посудоот  
инвентар  
кнопки э

#### § 4. ТЕХН

Рабо  
повлекш  
лительн  
дукта и

Знач  
места е  
это дает  
кого сы  
на како  
шение к  
состоян

Мест  
им явля  
ли, мож  
ление в  
рокачес  
предпри



тых при осмотре мест реализации, изготовления, хранения продукта и т. д., также имеет важное значение для установления возбудителя заболевания.

Кроме того, выделение из биологических материалов, полученных от пострадавших, микробов, аналогичных тем, которые получены из биологических объектов, изъятых в проверяемом предприятии, указывает и на место преступления, а нередко на источник и путь распространения инфекции.

В связи с этим важное значение приобретает определение вида и типа микробов путем применения специфических методов лабораторного исследования.

По делу о массовом отравлении в г. Ангарске, возникшем после употребления окрошки, было установлено, что источником инфекции явилась посудоотборщица столовой № 39 П., страдавшая заболеванием кожи (вульгарные угри, осложненные вторичной инфекцией). Вывод был сделан на том основании, что бактериологические анализы показали идентичность культур стафилококка, выделенных из смывов с папук посудоотборщицы П., из окрошки, из смывов с оборудования, инвентаря (подносов, обеденного стола, разделочной доски, кнопки электропривода и т. д.)<sup>1</sup>.

#### § 4. УСТАНОВЛЕНИЕ ФАКТА НАРУШЕНИЯ САНИТАРНЫХ, ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ И ДРУГИХ ОБЯЗАТЕЛЬНЫХ ПРАВИЛ

Работа по выявлению и доказыванию фактов нарушений, повлекших пищевые отравления, должна начинаться незамедлительно после получения данных о виде зараженного продукта и месте его реализации.

Значение установления недоброкачественного продукта и места его реализации прежде всего заключается в том, что это дает возможность выяснить, в каком предприятии, из какого сырья, когда изготовлен продукт, откуда он поступил, на каком транспорте перевозился, лиц, которые имели отношение к продукту на всех стадиях его движения от исходного состояния до реализации потребителю.

Место реализации недоброкачественного продукта, если им является предприятие общественного питания или торговли, может совпадать с местом преступления. Так, если отравление возникло в связи с употреблением определенных недоброкачественных блюд, изготовленных и реализованных на предприятиях общественного питания (овощные закуски, от-

<sup>1</sup> Архив Ангарского гор. суда, арх. № 1—699.



зарные макароны и т. д.), исходными компонентами являются продукты в своем первоначальном состоянии, благоприятные для развития бактерий, это может свидетельствовать о нарушении обязательных правил на этом предприятии общественного питания.

Но иногда пищевые отравления возникают после реализации на предприятиях общественного питания таких продуктов, как фруктовые и овощные консервы, консервированные соки, расфасованные молочные изделия, поступившие в готовом виде и не нуждающиеся в дополнительной обработке. В большинстве случаев заражение таких продуктов связано с санитарно-технологическими нарушениями, допускаемыми при их изготовлении на тех предприятиях, откуда они поступили для реализации населению.

По делу о пищевом отравлении отдыхающих в пансионате «Пицунда» было установлено, что отравление наступило после употребления мясного рулета в столовой, куда он был доставлен в готовом виде и не требовал дополнительной обработки; каких-либо нарушений правил приемки, хранения и реализации продукта работники столовой не допустили и объективно предотвратить заболевание не могли. Мясной рулет был обсеменен микрофлорой, которая обильно размножилась в процессе его изготовления на фабрике-кухне курорта, где были допущены грубые нарушения санитарно-технологических норм и правил личной гигиены. По делу к уголовной ответственности были привлечены и осуждены заведующий производством фабрики-кухни Р., начальник кондитерского цеха П. и начальник мясного цеха Н.<sup>1</sup>

О заражении продукта в предприятии-поставщике (промышленные предприятия, торговые базы и др.) может также свидетельствовать и факт заболевания потребителей одного и того же продукта, реализованного в разных предприятиях общественного питания и торговли, имеющих один источник снабжения.

Вместе с тем если продукт поступил из одного источника в несколько предприятий для реализации, а заболели потребители, которые приобрели этот продукт только в одном объекте, это может указывать на то, что заражение продукта произошло именно на этом объекте — торговом предприятии, в детском учреждении и т. п.

Таким образом, по каждому делу необходимо проверить версии о том, что нарушения, повлекшие инфицирование

<sup>1</sup> Архив нарсула Гагринского р-на Абхазской АССР, арх. № 1/164.

продукта, м  
продукт бы  
щих отноше  
продукта. Н  
изготовлении  
вине работн

Поэтому  
ественного  
проверкой.  
по докумен  
реализации  
приятно и

Выявлен  
должно на  
сти предпри  
тельность  
также доку  
работников

Следует  
дающих от  
равлений,  
отдельном  
всех случаев  
вила. С це  
водственно  
венного уч  
как факти  
ченных да  
ность уста  
но они зак

Предст  
новления  
тельно к р

Обобщ  
что нару  
самый ра  
приемке з  
органолеп  
т. д.) про  
тов, удост  
3—458



продукта, могли иметь место как в предприятии, в котором продукт был реализован, так и в иных предприятиях, имеющих отношение к изготовлению, хранению, транспортировке продукта. Нельзя исключать также и версию о возможности изготовления и выпуска недоброкачественного продукта по вине работников нескольких предприятий.

Поэтому после установления места реализации недоброкачественного продукта в каждом случае необходимо наряду с проверкой деятельности данного предприятия восстановить по документам движение продукта от исходного состояния до реализации, включая движение его от предприятия к предприятию и внутри их.

Выявление нарушений санитарно-технологических правил должно начинаться с изучения ведомственной принадлежности предприятий, изучения нормативов, регулирующих их деятельность (как в целом, так и структурных подразделений), а также документов, предусматривающих права и обязанности работников.

Следует отметить, что, хотя выяснение обстоятельств, дающих ответ на вопрос об основной причине пищевых отравлений, связано с использованием различных в каждом отдельном случае средств и методов решения этой задачи, во всех случаях нужно придерживаться следующего общего правила. С целью выявления отклонений от нормальной производственной деятельности определенного лица, производственного участка или объекта в целом необходимо выяснить, как фактически она осуществлялась. Сопоставление полученных данных с требованиями нормативов дает возможность установить, имелись ли расхождения и в чем конкретно они заключались.

Представляется целесообразным рассмотреть методы установления фактов нарушения обязательных правил применительно к различным стадиям движения продукта.

### Нарушения при приемке продуктов

Обобщение следственной и судебной практики показывает, что нарушения, допускаемые при приемке продуктов, носят самый разнообразный характер. Они могут заключаться в приемке заведомо недоброкачественных или сомнительных по органолептическим показателям (по цвету, вкусу, запаху и т. д.) продуктов, а также в приемке продуктов без документов, удостоверяющих их качество, с просроченным сроком



реализации, запрещенных к реализации в данном предприятии, скоропортящихся продуктов без отметки в сопроводительных документах времени их выпуска.

Указанные нарушения выявляются прежде всего путем осмотра, изъятия и изучения соответствующих приходо-расходных документов (накладные, счета-фактуры, амбарные книги и т. п.). При этом необходимо обращать особое внимание на наличие документов, удостоверяющих качество продуктов, и, если они относятся к категории скоропортящихся, проверять, указан ли в документах срок реализации продукта, день и час его приемки<sup>1</sup>.

Так, в предприятиях общественного питания категорически запрещается приемка мяса без ветеринарного клейма, свидетельствующего о возможности его использования в питании. Нельзя принимать условно-годное мясо. На туши, осмотренные ветеринарными специалистами и признанные годными в пищу людям, должно быть наложено клеймо ветеринарно-санитарного осмотра установленной формы с подписью «Ветосмотр» и названием мясоконтрольной станции.

На отдельные особо скоропортящиеся продукты (макароны по-флотски, холодец и т. п.) в теплое время года вводится ограничительный режим выпуска или даже его полное запрещение. Решение об этом принимается вышестоящими хозяйственными органами по согласованию с санитарно-эпидемиологическими станциями. Для проверки, не связано ли отравление с выпуском запрещенных к реализации продуктов, необходимо установить, какую продукцию выпускало предприятие, и сопоставить сведения об этом со списками запрещенных продуктов, которые имеются в санитарно-эпидемиологических станциях и хозяйственных предприятиях. Данные о нарушениях рассматриваемой группы могут быть также получены в результате осмотра кладовых, баз, складов, производства, допросов пострадавших о том, какие продукты они употребляли, а также допросов лиц, которые доставляли, разгружали, принимали, хранили и перерабатывали продукты.

У лиц, ответственных за приемку и хранение продуктов, целесообразно выяснять такие вопросы:

<sup>1</sup> Например, инструкция, предусматривающая «Условия и сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов», утвержденная Министерством здравоохранения СССР 25 апреля 1952 г. с изменениями от 24 декабря 1958 г. и 2 февраля 1965 г., обязывает работников торговых предприятий при приемке товаров указывать в приемных документах питания и пищевой санитарии (см. «Сборник материалов по гигиене питания и пищевой санитарии», М., изд-во «Экономика», 1966).

1. Где  
продукт,  
2. Соо  
тов качес  
3. В к  
кой таре,  
вали ли  
4. Как  
ла прием  
содержат  
Если  
приемки  
причины

Больш  
продукто  
надлежи  
нитарно-  
рушений  
шении д  
работы)  
ние: озн  
ответств  
микроби

а) о  
ноты ко  
ных ма

б) о  
записей  
му и ми

в)  
рольно-  
венных  
мой те  
услови  
химиче

Пр  
ции, с  
(лабор  
укомпл  
правил  
со сто  
полно

В с



1. Где, когда и при каких обстоятельствах ими получен продукт, его количество (вес, объем и т. п.)?

2. Соответствовало ли данным сопроводительных документов качество продукта, каким образом оно проверялось?

3. В каких условиях до приемки хранился продукт, в какой таре, на каком транспорте он перевозился, соответствовали ли условия перевозки продукта санитарным правилам?

4. Каким нормативным документом предусмотрены правила приемки продукта и какие конкретные требования в нем содержатся?

Если будут установлены те или иные нарушения правил приемки продукции, во время допросов необходимо выяснить причины этих нарушений.

Большая роль в обеспечении приемки доброкачественных продуктов, например на промышленных предприятиях, принадлежит отделам технического контроля, лаборатории, санитарно-ветеринарной службе. Поэтому при установлении нарушений со стороны работников ОТК (так же, как и в отношении других лиц, независимо от характера выполняемой ими работы) предварительно нужно изучить их правовое положение: ознакомиться с положением об ОТК (лаборатории), соответствующими инструкциями по технико-экономическому и микробиологическому контролю. Это дает возможность:

а) оценить состояние организации и осуществления полноты контроля качества поступающего сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции;

б) определить правильность и своевременность ведения записей в журналах по технологическому, физико-химическому и микробиологическому контролю;

в) установить обеспеченность ОТК (лабораторий) контрольно-измерительными приборами для определения качественных и других показателей продукции, а также необходимой технической документацией (стандартами, техническими условиями, Положением об ОТК, Инструкцией по технико-химическому контролю и др.).

При проверке обстоятельств, связанных с приемом продукции, следователь должен ознакомиться со структурой ОТК (лаборатории), выяснить квалификацию его работников, укомплектованность подразделения. Все это позволит сделать правильный вывод о том, имелась ли реальная возможность со стороны указанного органа обеспечить действенность и полноту контроля качества поступающего сырья.

В связи с этим важное значение имеет исследование пре-



жней деятельности работников ОТК и других работников предприятия при оценке качества поступающей продукции. Источниками сведений являются акты о забраковке продукции при ее приемке на предприятии, рекламации предприятия и переписка с поставщиками, протоколы оперативных совещаний, рапорты, докладные и другие документы.

При проверке эффективности контроля за качеством принимаемой продукции у ответственных за это лиц, например у товароведов-бракеров торговых контор, баз, следует выяснять, в частности:

- а) производился ли внешний осмотр товаров для определения их качественных показателей;
- б) отбирались ли образцы для органолептической оценки и лабораторного исследования;
- в) своевременно ли и надлежащим образом оформлялись документы по приемке и отпуску товаров по качеству;
- г) регистрировались ли в книге товароведа наименование принятого товара, дата его поступления, размер партии, сорт и качество продукции по документам поставщика и фактически установленные данные при поступлении ее на склады;
- д) своевременно ли принимались меры к исправлению и устранению обнаруженных дефектов качества, внешнего оформления, тары и упаковки товаров;
- е) докладывалось ли руководству об обнаружении отклонений в сортности или качестве продукции, какие меры принимались в таких случаях.

Полученные при допросах данные должны тщательно проверяться путем исследования соответствующих документов, а также путем проведения осмотров складских помещений, сырья и готовой продукции<sup>1</sup>.

При приемке продукции могут быть допущены и иного характера нарушения. Так, например, при взвешивании продуктов, поступающих без тары, не всегда на весы кладутся клеенка, полиэтиленовые пленки. Иногда принимается неоправданно большое количество сырья, что приводит к затовариванию и порче товарно-материальных ценностей. Это еще раз указывает на то, что перед проведением следственных действий (за исключением неотложных) следователь должен изучить каждый пункт правил приемки продукции и путем допросов работников предприятия, осмотра необходимых документов, помещений, оборудования, инвентаря, натуральных ос-

<sup>1</sup> Подробно о работе следователя с документами см. в соответствующих параграфах.

татков, а в  
исполнялис  
мере испо

При хр  
ся наруше

а) сро  
ния проду

б) пра  
сырье и го  
инфекции

в) тем  
множений

г) пра  
рые нере  
рье или г  
ванию пр

Прин  
продукто

Соотв  
максима  
тов, кото  
ся<sup>1</sup>. Так,  
мых кам  
может л  
нии в л  
ние возн  
та, реал  
питания  
ментам,  
мотр на

<sup>1</sup> «Ус  
рикатов,  
момента  
дукции  
в пути,  
хождении  
питания  
ализации



татков, а в ряде случаев и проведения экспертиз проверить, исполнялись ли все условия и могли ли они быть в полной мере исполнены по причинам, не зависящим от исполнителей.

### Нарушения при хранении продуктов

При хранении пищевых продуктов чаще всего допускаются нарушения:

а) срока хранения, что создает условия для инфицирования продуктов и развития микробов;

б) правил товарного соседства, когда вместе хранятся сырье и готовая продукция, что приводит к распространению инфекции;

в) температурного режима хранения, что приводит к размножению микрофлоры;

г) правил хранения оборудования, инвентаря, тары, которые нередко оставляются в помещениях, где находится сырье или готовая продукция, что может привести к инфицированию продуктов.

Принцип работы по выявлению нарушений срока хранения продуктов заключается в следующем.

Соответствующие санитарные правила устанавливают максимально допустимый срок хранения различных продуктов, который зависит и от того, в каких условиях они хранятся<sup>1</sup>. Так, срок хранения блюд из птицы или мяса в охлаждаемых камерах при предприятиях общественного питания не может превышать пяти суток при 0° и двух суток при хранении в ледниках. При получении данных о том, что отравление возникло в связи с употреблением определенного продукта, реализованного, например, в предприятии общественного питания, следователь должен установить по приемным документам, когда продукт поступил на склад предприятия (осмотр накладных, амбарных книг, товарных отчетов и т. п.) и

<sup>1</sup> «Устанавливаемые сроки реализации готовой продукции и полуфабрикатов, предназначенных для непосредственной продажи, считаются с момента окончания технологического процесса изготовления готовой продукции на предприятии и включают в себя время пребывания продуктов в пути, хранения на складах и базах торговой сети, а также время нахождения продуктов в магазинах или на предприятиях общественного питания до отпуска потребителям» (см. «Условия и сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов» п. 6).



через какое время передан в производство (осмотр заборных листов и тому подобных внутренних документов). Затем по данному вопросу, с целью выяснения места и условий хранения продукта, необходимо допросить работников предприятия, имевших отношение к приему, хранению и отпуску продуктов, начиная с лиц, подписи которых имеются на документах. После этого необходимо осмотреть место хранения продукта и произвести контрольное измерение температуры. Определив таким образом фактические срок и условия хранения продукта и сопоставив полученные данные с нормативными требованиями, можно выяснить, были ли допущены нарушения в процессе хранения продуктов.

Установление нарушений правил товарного соседства производится путем осмотра мест хранения продуктов и допросов ответственных за хранение лиц, а также тех работников, которые привозили продукты на склад или получали их.

Данные, указывающие на возможность подобных нарушений, могут быть получены, например, и таким образом. Выяснив, какое количество сырья имелось в предприятии в проверяемый период, необходимо сравнить его с количеством сырья, на хранение которого рассчитаны складские площади, объемом холодильного оборудования. Если фактическое количество сырья превышало максимально допустимую возможность хранения его в условиях, соответствующих санитарным правилам, это может свидетельствовать о том, что часть сырья находилась в других местах, в частности вместе с готовой продукцией, при более высокой температуре и т. п.

Нарушения температурного режима хранения пищевых продуктов прежде всего следует выявлять путем осмотра складов, кладовых и тому подобных помещений, что дает возможность, в частности, установить, имеется ли в предприятии необходимое холодильное оборудование, и определить его исправность и правильность эксплуатации<sup>1</sup>. При этом следует иметь в виду, что, согласно требованиям инструкций, если предприятие реализует скоропортящиеся продукты, в нем должно иметься холодильное оборудование (или погреб и ледники) для хранения отдельно сырой и готовой продукции, при-

<sup>1</sup> Так, в п. 75 «Санитарных правил для продовольственных магазинов» (утверждены зам. Главного сан. врача СССР 4 января 1966 г.) предусмотрено, что хранение и реализация скоропортящихся продуктов в теплое время года может производиться на предприятиях торговли, имеющих средства охлаждения, т. е. холодильные установки, лед.

чем максималь-  
ния различных  
При осмот  
рушения ин  
дуктов навал  
рованных мес  
Для обна  
го оборудова  
термометров  
участию в о  
Затем при н  
экспертизу.

### Нарушения

Одной из  
отравлений  
от санитарн  
ции в промь  
приготовлен

Чаще вс  
полнении пр

- а) тщат
- б) тщат
- туры, обо
- продуктов
- в) сани
- при изгото
- г) стро
- обработки
- д) стро
- сдачи на с

Выявле  
возможно  
работнико  
мально во  
рядок и ус

<sup>1</sup> Так, к  
можно испо  
ния не выш

При хр  
холодильно  
мяса от +  
ственного п  
1968 г., Ц  
М., 1969).



чем максимально допустимая плюсовая температура хранения различных продуктов не одинакова<sup>1</sup>.

При осмотрах кладовых, складов могут быть выявлены нарушения иных условий хранения продуктов (хранение продуктов навалом, в сырых или теплых помещениях, в неизолированных местах и т. д.).

Для обнаружения технических неисправностей различного оборудования, проверки наличия в холодильных камерах термометров и их исправности целесообразно привлекать к участию в осмотрах специалистов по такому оборудованию. Затем при необходимости следует назначить техническую экспертизу.

### Нарушения при изготовлении и реализации продуктов

Одной из наиболее частых причин возникновения пищевых отравлений являются нарушения, связанные с отклонениями от санитарно-технологических режимов изготовления продукции в промышленных предприятиях и кулинарных требований приготовления пищи в предприятиях общественного питания.

Чаще всего допускаемые нарушения заключаются в невыполнении правил о:

- а) тщательной сортировке, очистке и мойке сырья;
- б) тщательной и в установленные сроки очистке аппаратуры, оборудования, инвентаря, тары, посуды от остатков продуктов и периодической их дезинфекции;
- в) санитарной обработке и проверке герметичности тары при изготовлении консервированных продуктов;
- г) строгом соблюдении установленного режима тепловой обработки продукции (пастеризация, стерилизация и т. п.);
- д) строгом соблюдении условий хранения продуктов до сдачи на склад или выпуска в реализацию.

Выявление нарушений, связанных с обработкой сырья, возможно различными способами: например, путем допроса работников, занятых на этой операции, у которых с максимально возможной конкретизацией необходимо выяснить порядок и условия выполненной работы. Затем следует произ-

<sup>1</sup> Так, например, творог, приготовленный из пастеризованного молока, можно использовать в пищу в натуральном виде при условии его хранения не выше  $+6^{\circ}$  в течение не более 72 час.

При хранении других молочных и жирных продуктов температура в холодильной камере не должна быть выше  $0, +2^{\circ}$ , для рыбы  $-2^{\circ}$ , для мяса от  $+2^{\circ}$  до  $+4^{\circ}$  (см. «Санитарные правила для предприятий общественного питания системы потребительской кооперации», утвержденные в 1968 г., Центральное рекламно-издательское бюро Главкоопторгрекламы, М., 1969).



вести осмотр оборудования, предметов, которые использовались в работе, а также рабочих мест.

Целесообразно к участию в осмотре привлекать допрошенных работников, которые могут наглядно продемонстрировать, как они выполняли те или иные операции. Сопоставление полученных данных с требованиями обязательных инструкций, регламентирующих порядок выполнения определенных операций, позволит сделать вывод о наличии нарушений этих требований.

Доказательства этих и других санитарно-технологических нарушений могут быть получены путем осмотра документов, в которых отражаются ход и показатели технологического процесса, микробиологического контроля, а также технологического и расфасовочного оборудования на технологических линиях, допросов работников, занятых в этом процессе.

В связи с этим при допросах работников предприятий необходимо выяснять, содержались ли оборудование, инвентарь, рабочие места и служебные помещения в чистоте, были ли оборудование, механизмы и аппаратура исправны, соблюдались ли правила их ежедневных осмотров перед началом работы каждой смены, как часто производились дезинфекционные и другие санитарные мероприятия, ремонт оборудования. Сведения по этим вопросам могут быть получены также при осмотре, например, журналов регистрации ремонтных и сантехнических работ, графиков проведения капитального и текущего ремонта, планов работы по повышению сантехнического состояния, а также комплексных планов санитарно-эпидемиологических и хозяйственных органов. При сопоставлении запланированных мероприятий с фактически выполненными можно установить серьезные расхождения, свидетельствующие о неблагополучии дел при осуществлении этой деятельности.

При обследовании технологической линии следует обращать внимание на техническую оснащенность производства (обеспеченность производства холодом, теплом, паром), обеспеченность производственных участков контрольно-измерительными приборами (и их исправность), необходимой технической документацией, знание ее работниками, занятыми на данном участке производства.

В случае отравления консервированными продуктами следователю необходимо выяснить, почему в результате тепловой обработки не были уничтожены микробы, разрушены токсины. Так, если мясо варится большими кусками, микробы

могут со  
за недос  
слабого  
микробо  
обработ  
нителям

По д  
как выя  
правил  
ных Г.  
СССР  
ные ми  
сторон  
жил к  
перты,  
зу, в  
с котл  
для д  
чений  
даже  
ными  
возни  
обраб

И  
обор  
П  
вода  
усло  
втор  
техн  
мар  
ном  
при  
шен

ком  
экс  
тро  
ком

М.,



пользова-  
допро-  
инстри-  
постав-  
ных ин-  
сделен-  
шений  
ических  
ментов,  
еского  
ологи-  
ических  
ий не-  
итарь,  
ти ли  
иода-  
м ра-  
цион-  
ания.  
е при  
сан-  
и те-  
иче-  
эпи-  
вле-  
ны-  
ьст-  
дея-  
ра-  
тва  
м),  
ме-  
ех-  
ми  
е-  
о-  
к-  
ы

могут сохранить свою жизнедеятельность в толще кусков из-за недостаточной продолжительности тепловой обработки и слабого прогревания отдельных слоев продукта. Сохранению микробов могут способствовать и другие нарушения тепловой обработки продуктов, допущенные безответственными исполнителями.

По делу об отравлении в детском комбинате г. Клецка, как выяснилось, старший повар Б. в нарушение «Санитарных правил для предприятий общественного питания», утвержденных Главным государственным санитарным инспектором СССР 17 июня 1961 г. № 372—61<sup>1</sup>, поджарил инфицированные микробом сальмонелла рыбные котлеты только с одной стороны и в недостаточном количестве жира. Затем он сложил котлеты в кастрюлю и оставил их на краю плиты. Эксперты, проводившие по делу судебно-медицинскую экспертизу, в своем заключении отметили, что «оставление кастрюль с котлетами на краю плиты создавало благоприятные условия для дальнейшего размножения сальмонелл». Далее в заключении эксперты указали: «Можно категорически утверждать: даже если бы мясо и рыба поступили в детский сад зараженными или были бы заражены в детском саду, отравления не возникло бы, если бы не были нарушены правила кулинарной обработки продуктов».

Иногда тепловой режим нарушается из-за неисправности оборудования.

По делу о пищевом отравлении рабочих тамбовского завода «Электроприбор» было установлено, что благоприятные условия для размножения микробов в горячем гарнире ко вторым блюдам создались из-за необеспечения правильного технологического режима мармитной линии: температура в мармите была 34—40° вместо положенных 65—70°<sup>2</sup>. В данном случае неисправность мармитной линии была выявлена при ее осмотре.

Возможны и другие способы выявления подобных нарушений.

Так, по упоминавшемуся делу об отравлении в детском комбинате г. Клецка с участием специалистов был проведен эксперимент по проверке равномерности поступления электроэнергии ко всем шести конфоркам электроплиты на кухне комбината. Для этого на каждой конфорке были поставлены

<sup>1</sup> См. «Сборник материалов по гигиене питания и пищевой санитарии», М., изд-во «Экономика», 1966.

<sup>2</sup> Архив Тамбовского гор. суда за 1973 г.



одинаковые емкости с одним количеством воды. Как выяснилось при эксперименте, время закипания воды в разных емкостях при одновременном включении конфорок и полную мощность было неодинаковым, что и позволило сделать вывод о неравномерности поступления энергии. Это обстоятельство, по мнению специалистов, могло способствовать тому, что при изготовлении пищи не обеспечивалась стерилизация продуктов, варившихся на некоторых конфорках.

В предприятиях, где состояние теплового режима регистрируется в документах на основании данных контрольных приборов, дополнительные сведения об указанных нарушениях можно получить при осмотре журналов о температуре и давлении во время стерилизации консервной продукции, журналов термического режима на мясо-молочных предприятиях и т. д.

После тепловой обработки пища требует наиболее бережного, с санитарной точки зрения, отношения, так как в ней создается чрезвычайно благоприятная среда для развития микробов. Так, например, заражение студня при контакте с больными людьми или с загрязненными микробами предметами может произойти в процессе его разлива и охлаждения, если при этом не соблюдаются санитарные правила: тазы под дозатор переносятся вручную, также вручную и без соблюдения мер предосторожности готовый студень из тазиков перекладывается на стол, производится ручная упаковка пластмассовых студня в картонные коробки и т. п.

Затоваривание готовой скоропортящейся продукцией также является одним из факторов, способствующих ее порче. Доказательства таких нарушений могут быть получены при анализе документов предприятия о выпуске и поставке продукции, заказов на поставку и т. д. Например, на мясоперерабатывающих предприятиях для получения сведений о количестве изготовленного студня, поступившего из цехов на склад, нужно осмотреть разовые отвесы типовой формы с указанием номера тележки и времени сдачи за подписью сдатчика и приемщика, оформляемые посменно приемо-сдаточные акты, сдельные наряды по начислению зарплаты рабочим по разливу студня, отчеты экспедиторов и другие документы.

Известны случаи пищевых отравлений, возникшие из-за пренебрежительного отношения к соблюдению нормативных требований, запрещающих при обычных условиях использование остатков сырья или пищи в употребление.

Так, в одном из детских учреждений г. Биробиджана пи-

щевые о  
ром мол  
хранило  
стафило  
детям<sup>1</sup>.

Комп  
мучнист

«Сан

нию и  
приятн

СССР

сменам

мовых

ков кре

ки исп

крем. I

выпуск

В эксп

вой пр

ганиза

Эти и

способ

кокком

Да

показа

включ

ты, ли

короб

ки) и

работ

На

изгот

статк

всех

мой

Та

сти,

моче

цией

ства

пров



цевые отравления возникли из-за того, что прокипяченное утром молоко не смогли использовать сразу, оставшееся молоко хранилось в антисанитарных условиях, было инфицировано стафилококком и позднее без повторного кипячения роздано детям<sup>1</sup>.

Комплекс нарушений был выявлен в одном из комбинатов мучнисто-кондитерских изделий Ленинграда.

«Санитарные требования к режиму производства, хранению и реализации пирожных и тортов с кремом» для предприятий системы Министерства пищевой промышленности СССР категорически запрещают передачу остатков другим сменам. Несмотря на это, на комбинате при производстве кремовых изделий систематически происходила передача остатков крема одной рабочей смены другой. Передаваемые остатки использовались для добавления во вновь взбиваемый крем. Кроме того, производство комбината систематически выпускало продукцию сверх заказов торгующих организаций. В экспедиции накапливались остатки нереализованной готовой продукции, что приводило к поставке ее в торгующие организации по истечении установленных сроков реализации. Эти и другие нарушения, как установлено при расследовании, способствовали инфицированию кремовых изделий стафилококком, что и привело к заболеванию покупателей.

Данный вывод был сделан на основании свидетельских показаний, показаний обвиняемых и других доказательств, включая товарно-материальные отчеты, расходные документы, листки-вкладыши в коробки с тортами (в них, как и на коробках, должны быть указаны дата, час и смена выработки) и другие документы, а также черновые записи одной из работниц, которые следствие приобщило к делу<sup>2</sup>.

Нарушения санитарно-технологических правил в процессе изготовления продукции во многом обуславливаются недостатками в осуществлении и общего контроля со стороны всех должностных лиц, ответственных за качество выпускаемой продукции, и специального лабораторного контроля.

Так, например, на предприятиях пищевой промышленности, в частности выпускающих консервы, специально уполномоченные на то должностные лица в соответствии с инструкцией «О порядке санитарно-технического контроля производства консервов» № 456—63 от 28 ноября 1963 г. должны проверять бактериальную обсемененность подготовленной для

<sup>1</sup> Архив Биробиджанского гор. суда за 1972 г.

<sup>2</sup> Архив Василеостровского р-ного нарсуда Ленинграда за 1972 г.



стерилизации продукции ежедневно два раза в смену по каждой технологической линии. Результаты проверок должны вноситься в журнал стерилизации. Следовательно по записям в этом журнале может получить необходимые сведения и сопоставив количество и качество проверок с требованиями названной инструкции, выявить нарушения, которые нередко допускаются. Окончательные выводы о тех или иных нарушениях технологического характера и их связи с пищевыми отравлениями можно делать после проведения технологической, а также технической, товароведческой и иных экспертиз<sup>1</sup>. Вместе с тем, как представляется, разрешение этих вопросов при расследовании дел о рассматриваемых преступлениях в предприятиях общественного питания возможно без проведения технологических экспертиз. В таких случаях многое зависит от результативности допросов работников пищеблоков. Важное значение здесь приобретает установление фактической продолжительности тепловой обработки продуктов и сопоставление со временем, которое определено рецептурой блюд и кулинарных изделий.

С этой целью при допросах рядовых работников и лиц, ответственных за качество изготавливаемой продукции, представляется целесообразным выяснить:

— какого качества, кем, когда, у кого были получены исходные продукты, где, сколько времени и в каких условиях они хранились до переработки;

— кто, какое время, чем, каким образом проводил предварительную обработку продуктов;

— какое время, как, кто, на каком оборудовании изготавливал продукцию;

— кто проверял соблюдение технологического процесса, не имелось ли при этом каких-либо отклонений от его требований;

— каково было технологическое и санитарное состояние оборудования, инвентаря, посуды, различных вспомогательных средств;

— кто, каким образом проверял качество продукции;

— какое время и в каких условиях она хранилась до отправки на склад, в реализацию;

— кто, в какой таре, когда отправлял (относил) продукцию.

При оценке показаний работников предприятий всегда

<sup>1</sup> Подробно вопрос об экспертизах рассматривается в § 2 главы IV.



нужно иметь в виду, что они, опасаясь ответственности, могут скрывать допущенные нарушения и давать показания не так, как было в действительности, а как должно быть. Поэтому необходимо весьма критически относиться к показаниям заинтересованных лиц и тщательно их проверять. Одним из средств проверки правдивости показаний является следственный эксперимент, направленный, например, на выяснение возможности приготовления тех или иных блюд в указанные допрашиваемыми работниками сроки и при названных обстоятельствах. Результаты экспериментов, а также показания об условиях и сроках хранения готовой продукции могут быть вынесены на разрешение судебно-медицинской экспертизы, которая может дать заключение, например, по вопросу о возможности размножения микробов в продукте при тех условиях и сроках хранения, которые названы, возможности гибели микробов при определенных режимах тепловой обработки продуктов и т. д.

Так, по делу о вспышке массового пищевого отравления в детском комбинате г. Тольятти следствием было установлено, что заболевание возникло после употребления за завтраком инфицированного патогенным стафилококком салата. Источником инфекции оказались шеф-повар П., повар З. и кухонная рабочая Д., имевшие на руках порезы и гнойничковые заболевания. Указанные лица утверждали, что салат они приготовили утром непосредственно перед раздачей.

Следователь поставил их показания под сомнение и предположил, что салат был приготовлен с вечера, хранился без соблюдения необходимых условий и это привело к обильному размножению бактерий, а работники пищеблока, допустив грубые нарушения, скрывают это обстоятельство. С целью проверки выдвинутой версии следователь организовал и провел следственный эксперимент. Предварительно он подробно допросил работников пищеблока о том, в какое время они начали работу, что именно и при каких условиях каждый из них делал, какой инвентарь и оборудование использовались и т. д., с тем чтобы максимально приблизить условия эксперимента к условиям проверяемого события.

Несмотря на то что работники пищеблока, чтобы ускорить процесс приготовления салата при эксперименте, втайне от следствия (это выяснилось позднее) заменили накануне конфорку на плите на более мощную, заранее вымыли и вычистили овощи, уменьшили количество сырья и т. д., результаты эксперимента опровергли показания поваров и показали, что



утром требуемое количество салата они приготовить не могли. Дальнейшей проверкой было подтверждено, что основные компоненты салата были приготовлены вечером и всю ночь находились на кухне в открытом виде. Тем самым было установлено конкретное нарушение технологии приготовления и условий хранения пищи, что наряду с другими обстоятельствами и было положено в основу обвинения, предъявленного заведующей детским комбинатом С. и шеф-повару П.<sup>1</sup>

Нередко правильно изготовленная продукция заражается в процессе ее обработки, расфасовки и приготовления к выпуску (реализации) потому, что используются инвентарь, оборудование, которые применяются и при обработке сырых продуктов. На это необходимо обращать внимание, в частности, при осмотрах предприятий.

Так, в предприятиях общественного питания для обработки мяса, рыбы, овощей должны быть выделены специальные цехи, а при их отсутствии — отдельные разделочные столы или доски с соответствующей маркировкой.

Разделочные доски должны быть сделаны из дерева твердой породы, гладко оструганы, без щелей и иметь соответствующую маркировку: СР (сырая рыба), СМ (сырое мясо), СО (сырые овощи), ВР (вареная рыба) и т. д. По окончании работы доски должны быть тщательно промыты и ошпарены крутым кипятком и просушены. Хранение разделочных досок навалом запрещено.

Известно, что обеспечение контроля за качеством продукции не заканчивается на стадии ее изготовления.

Продукция, выпускаемая предприятием, должна, безусловно, отвечать требованиям ГОСТов и технических условий как по физико-химическим, микробиологическим и органолептическим показателям, так и по внешнему оформлению, маркировке и упаковке. Выявление зараженной продукции, подготовленной к выпуску, и запрещение ее выпуска исключают возникновение пищевых отравлений и других желудочно-кишечных заболеваний. Поэтому установлению и доказыванию нарушений на этом ответственном участке контроля за качеством продукции должно быть уделено самое серьезное внимание.

Выпуск недоброкачественной, инфицированной продукции обычно свидетельствует о том, что контроль качества продукции перед ее выпуском производился ненадлежащим образом либо вообще не производился.

<sup>1</sup> Архив Центрального районного народного суда Куйбышевской обл. за 1974 г.



Выпуск недоброкачественной продукции по вине контролеров может иметь место и тогда, когда работники ОТК (лаборатории) под влиянием различных обстоятельств, например под нажимом руководителей предприятия, закрывают глаза на обнаруженный ими брак и регистрируют в документах продукцию как доброкачественную.

Основной формой контроля за качеством выпускаемой продукции в предприятиях общественного питания является бракераж<sup>1</sup>. Сведения о том, кем и когда проводился бракераж, следователь может получить при осмотре бракеражного журнала (журнал снятия проб), который должен иметься в каждом предприятии. В журнале указывается наименование выпущенных блюд, их выходное количество, проба каких продуктов производилась, их оценка и разрешение на выпуск (раздачу).

Бракераж пищи должен производиться в день ее приготовления непосредственно перед раздачей. Проверяться должна каждая вновь приготовленная партия продукции.

В бракерную комиссию включается руководитель предприятия, заведующий производством, санитарный врач (сестра), если должность последнего предусмотрена в структуре предприятия. В столовых при промышленных предприятиях и учебных заведениях в комиссии должен участвовать представитель ФЗМК.

При установлении нарушений технологии приготовления пищи комиссия должна снять ее с реализации, направить на доработку или переработку, а при необходимости — на исследование в лабораторию.

Осмотр бракеражных журналов дает возможность установить правильность и своевременность записей и проверки качества пищи. Могут быть выявлены случаи отсутствия записей, что порой свидетельствует о том, что бракераж не производился.

Поскольку ответственность за бракераж несут только должностные лица, необходимо выяснить, не производилась ли проверка качества пищи некомпетентными лицами, а также все ли ответственные лица, которые расписались, действительно принимали в ней участие. Эти вопросы могут быть выяснены путем подробных допросов работников кухни.

<sup>1</sup> «Положение о бракерной комиссии предприятий общественного питания» разослано с циркулярным письмом Министерства торговли СССР от 19 сентября 1965 г. № 0421 («Сборник материалов по гигиене питания и пищевой санитарии», изд-во «Экономика», 1966).



В следственной практике известны случаи, когда при поставлении показаний пострадавших о горячих блюдах, которые они употребляли, с ассортиментом блюд, указанных в меню на этот день, выясняется, что такие блюда значатся в документах реализованными накануне. Сведения же о том, что качество блюд проверялось в день их фактической реализации, в бракеражных журналах отсутствуют. Данный факт может свидетельствовать о грубом нарушении сроков и условий реализации пищи, так как горячие блюда должны реализовываться в течение не более 3 часов после их приготовления и проверки качества.

Хранение готовой пищи сверх установленных сроков допускается только как исключение. В случаях вынужденного хранения остатков пищи должны быть соблюдены следующие условия:

а) оставшаяся продукция должна быть охлаждена до температуры не выше  $+8^{\circ}$  не позднее 3 часов с момента ее изготовления;

б) срок хранения пищи в охлажденном виде (при температуре не выше  $+8^{\circ}$ ) не должен превышать 12 часов;

в) перед выпуском на раздачу охлажденная пища должна быть осмотрена и проверена (дегустация старшим поваром и представителем саннадзора, если таковой имеется). До раздачи пища должна быть подвергнута вторичной тепловой обработке, после чего срок реализации не должен превышать 1 часа.

При исследовании вопросов контроля качества готовой продукции в промышленных предприятиях следует иметь в виду, что правовое положение ОТК (лабораторий) указанных предприятий определяется постановлением Совета Министров СССР от 13 июня 1962 г. № 718 «Об улучшении организации технического контроля за качеством промышленной продукции» и утвержденными этим постановлением типовыми положениями об ОТК. Эти положения в принципе одинаково подходят к определению задачи, функции, прав и обязанностей ОТК (лабораторий) предприятий различных отраслей народного хозяйства.

В соответствии с положениями изготовленная предприятиями продукция может быть поставлена потребителям только после ее приемки ОТК и оформления в установленном порядке паспорта или иного документа, удостоверяющего качество готовой продукции.

Паспорт сопровождает выпущенную продукцию. В нем указываются: наименование, марка, артикул продукции, коли-



чество единиц в партии, стандарт или технические условия, согласно которым она изготавливалась, дата проверки ОТК, дата отправки. Все эти сведения имеют важное значение для дела, и поэтому паспорт или иное удостоверение о качестве должны быть приобщены к делу. Наличие паспорта, сертификата или иного сопроводительного документа является доказательством выпуска продукции, а в случае установления факта ее недоброкачества — также и доказательством виновности руководителя предприятия и начальника ОТК.

Другим документальным отражением контроля качества продукции являются журналы, книги, в которых фиксируются результаты приемки продукции ОТК, если она в процессе изготовления передается с одного участка или цеха в другой. По этим документам можно установить, на каком участке и при выполнении каких операций мог быть допущен и остался невыявленным брак.

Поскольку данные микробиологического контроля, проводимого лабораториями предприятий, фиксируются в соответствующих лабораторных журналах, необходимо осмотреть и эти журналы.

Важные сведения о дате, количестве отпущенной продукции, возврате ее получателям, выплате неустоек, рекламации и т. д. можно получить при осмотре и анализе документов бухгалтерии<sup>1</sup>. Поскольку продукция промышленных предприятий, как отмечалось, нередко отправляется в различные города и населенные пункты, необходимо на основании бухгалтерских данных установить всех получателей и проверить, какими органами проводилась приемка продукции по качеству и каковы ее результаты.

При этом, если будут установлены факты забраковки продукции непосредственными получателями, органами Государственной инспекции по качеству товаров и торговле, Государственного санитарного надзора и другими органами, необходимо изъять акты проверок, проведенных этими органами, и сопоставить их с качественными удостоверениями на данную продукцию. Тем самым будут получены доказательства выпуска недоброкачества продукции, его размера, а также доказательства виновности конкретных лиц.

В отношении забракованной продукции, а также той, ко-

<sup>1</sup> Подробнее об этом см. В. С. Белолипецкий, Б. В. Коробейников, А. А. Чувилев, Расследование и предупреждение выпуска недоброкачества, нестандартной или некомплектной продукции, «Юрид. лит.», 1972.



торая принята, но еще не реализована, необходимо принять срочные меры по изъятию (аресту) и обеспечению ее сохранности, затем назначить судебно-товароведческую экспертизу.

В связи с этим перед следователем встает ответственная задача по своевременному обнаружению объектов, подлежащих лабораторному исследованию. Образцы зараженных продуктов можно обнаружить на складах, базах, в торговых предприятиях, кухнях, цехах и иных местах. В детских учреждениях в течение суток с момента изготовления в условиях холода должны храниться пробы блюд и изделий.

Продукты, купленные в торговых предприятиях, к моменту вспышки заболевания могут быть использованы не всеми покупателями. В целях своевременного обнаружения, осмотра и изъятия неиспользованных продуктов или их остатков прежде всего необходимо выявить по возможности всех покупателей. Это достигается путем допросов работников предприятий, которые могут знать постоянных покупателей, выявления и допросов жителей, постоянно пользующихся услугами этого предприятия, и других лиц. К выполнению этой работы следует привлекать санитарных и других медицинских работников, органы внутренних дел, общественность.

### Нарушения правил личной гигиены и иных требований

Поскольку люди могут быть источником или переносчиком инфекции, важное значение для расследования имеет выявление нарушений работниками предприятий правил личной гигиены.

Согласно требованиям санитарных правил, лица, соприкасающиеся с пищевыми продуктами, должны постоянно содержать в чистоте руки, работать в чистой санитарной одежде. Перед посещением уборных снимать спецодежду, а после туалета тщательно вымыть руки с мылом и ополоснуть их 0,2%-ным раствором хлорной извести. Даже такие, казалось бы, элементарные требования, как показывает практика, нередко нарушаются.

Эти нарушения выявляются путем допроса работников предприятий и других свидетелей, осмотра спецодежды, туалетов, умывальников (не имеющих порой не только специальных растворов, но и даже мыла и чистых полотенец).

При освидетельствовании работников предприятия необходимо обращать внимание на чистоту одежды, рук и ногтей, а также производить смывы с рук и одежды. При бактериологии



ческих исследованиях смывов могут быть выявлены различные микробы, в том числе и патогенные.

Большое значение для предупреждения пищевых отравлений имеет своевременное проведение медицинских осмотров на предприятии, исследований на бациллоносительство кишечных заболеваний.

В соответствии с инструкцией о проведении обязательных профилактических медицинских обследований лиц, поступающих на работу и работающих в пищевых предприятиях, на сооружениях водоснабжения, в детских учреждениях и др.<sup>1</sup>, нельзя допускать к работе лиц, не прошедших всех медицинских обследований и незнакомых с правилами санитарного режима на предприятиях. Больные кишечными заболеваниями (или бактерионосители кишечных инфекций), ангиной, гриппом, заболеваниями кожи, нагноившимися ожогами, порезами, ссадинами должны быть временно, до выздоровления, отстранены от работы с пищевыми продуктами. Для выявления таких лиц на предприятиях должна ежедневно производиться проверка персонала с записями о ее результатах в специальных журналах. У каждого работника должна иметься личная медицинская книжка, где записываются результаты исследований. При приеме на работу эта книжка сдается руководителю предприятия.

При осмотре личных медицинских книжек работников, санитарных журналов и допросах могут быть выявлены грубейшие нарушения, в частности допуск к работе без обследования, с явными признаками заболеваний и т. д. Иногда к работе допускаются лица, вообще не имеющие личных медицинских книжек.

Встречаются случаи назначения на руководящие должности, а также допуска к работе, связанной с пищевыми продуктами, лиц, не имеющих специальной подготовки и достаточных гигиенических знаний, что отрицательно сказывается на соблюдении правил личной гигиены как с их стороны, так и со стороны подчиненных работников.

Так, на должность старшего повара в одном оздоровительно-трудовом лагере для подростков была назначена престарелая домохозяйка, ранее никогда в общественном питании не

---

<sup>1</sup> Инструкция утверждена Главным государственным санитарным инспектором СССР в 1961 г. № 352—61 и дополнение к Инструкции от 28 августа 1965 г. № 1088/14—104 («Сборник материалов по гигиене питания и пищевой санитарии», изд-во «Экономика», 1966):



работавшая и, естественно, не знавшая даже о существовании санитарных правил для предприятий общественного питания.

В другом случае, также в сезонном оздоровительном учреждении, в той же должности работал мастер производственного обучения промышленного ПТУ.

В возникновении пищевых отравлений в этих учреждениях немалую роль сыграла профессиональная непригодность указанных лиц. Данные обстоятельства устанавливаются путем допросов, осмотра трудовых книжек, списков лиц, ознакомленных с санитарными правилами, и других документов.

Не все работники проходят курс санитарного минимума, что сказывается на отсутствии знаний о профилактике пищевых отравлений<sup>1</sup>. Такой факт может быть установлен при осмотре книги записей санитарно-просветительной работы, которая должна быть заведена в каждом предприятии.

При необходимости знание работниками санитарно-гигиенических правил может быть проверено путем проведения следственного эксперимента с участием специалистов (своего рода экзаменов).

Для выявления источников инфекции среди работников предприятия необходимо с помощью органов государственного санитарного надзора подвергать бактериологическому обследованию в соответствующих лабораториях всех лиц, имевших контакт с зараженным продуктом.

Целесообразно также навести справки в медицинских пунктах по месту работы, в поликлиниках по месту жительства, а также при необходимости обеспечить бактериологическое обследование тех лиц, с которыми работники предприятия незадолго до вспышки отравлений общались, прежде всего членов их семей. Если при этом будет установлено, что источником инфекции являются конкретные лица, необходимо путем допросов и проведения судебно-медицинской экспертизы выяснить, мог ли носитель инфекции знать о своем заболевании или бактерионосительстве. Если при освидетельство-

<sup>1</sup> Например, «Санитарные правила устройства и содержания детских дошкольных учреждений» (утверждены зам. Главного гос. сан. инспектора СССР 12 июня 1962 г.) в п. 118 предусматривают: «Лица, поступающие на работу в пищеблок, обязаны дополнительно пройти курс санитарного минимума, сдать экзамен и строго соблюдать в работе правила личной гигиены и санитарные требования к технологии приготовления пищи. Повторный курс санминимума обязаны пройти 1 раз в 2 года» («Сборник важнейших официальных материалов по вопросам гигиены питания детей и подростков», изд-во «Медицина», 1964).



вании работников предприятия будут выявлены больные кожными заболеваниями, важно зафиксировать точное место, где обнаружены повреждения или воспалительные процессы, тщательно описать их признаки, размер, состояние, а иногда даже сфотографировать это место. В дальнейшем путем допросов больного работника и лиц, которым было известно о его заболевании, а также проведения судебно-медицинской экспертизы можно определить начало заболевания, т. е. ответить на вопрос, возникло ли оно до или после пищевых отравлений. Если подтвердится, что заболевший мог быть источником инфицирования пищи, надлежит выяснить, работал ли он в период заражения продукта, имел ли к нему доступ.

Как уже отмечалось, патогенные бактерии широко распространены в среде, окружающей человека; их жизнедеятельность зависит от температуры и других факторов. Поэтому не всегда можно точно выявить непосредственный источник или переносчика возбудителей пищевых отравлений. Микробы паратифозной группы способны распространять крысы, мыши. Переносчиками вредных микроорганизмов могут быть мухи, тараканы и другие насекомые.

И в тех случаях, когда конкретный источник остался неизвестным, важно выяснить возможность загрязнения продуктов в определенных условиях.

Так, по упомянутому делу об отравлении в детском комбинате г. Клецка следствием было установлено, что заболевание возникло в связи с употреблением рыбных котлет, приготовленных с нарушением кулинарных правил, инфицированных микробом сальмонелла тифи-мурнум (возбудитель так называемого мышинного тифа). Проверяя версию о возможности инфицирования продукта в детском комбинате и других предприятиях, следователь провел большую работу для выяснения, не была ли рыба инфицирована в магазине, откуда она поступила в детский комбинат. Для этого, в частности, он организовал отлов мышей в магазине. Пойманные грызуны были подвергнуты бактериологическому исследованию, которое исключило их как возможный источник инфекции.

В совокупности с другими доказательствами это дало основание для вывода о том, что рыба в магазине не была инфицирована. Как выяснилось, это могло произойти во время ее обработки или при хранении в самом комбинате, так как имелся контакт обработанной рыбы с зараженной сальмонеллами свиной и предметами, на которых перед этим обрабатывалась свинина.



## § 5. УСТАНОВЛЕНИЕ ОБСТОЯТЕЛЬСТВ, СПОСОБСТВУЮЩИХ СОВЕРШЕНИЮ ПРЕСТУПЛЕНИЙ, ПОВЛЕКШИХ ПИЩЕВЫЕ ОТРАВЛЕНИЯ

Согласно Положению о государственном санитарном надзоре в СССР, профилактика пищевых отравлений входит в компетенцию органов санитарно-эпидемиологической службы<sup>1</sup>. Одним из направлений деятельности этих органов является осуществление предупредительного и текущего санитарного контроля за соблюдением санитарно-гигиенических и санитарно-противоэпидемиологических правил и норм при производстве, хранении, транспортировке и продаже продуктов питания. Осуществляют эту работу санитарные врачи, эпидемиологи и другие специалисты санитарно-эпидемиологических станций.

Аналогичные задачи в вопросах предупреждения пищевых отравлений и инфекционных заболеваний, источником которых могут быть мясные продукты, решают органы ветеринарного надзора<sup>2</sup>.

Вопросы качества продуктов, продовольственных товаров, кулинарных изделий постоянно являются предметом внимания соответствующих министерств, ведомств, областных (краевых) управлений, трестов и объединений. Ведомственный контроль за изготовлением и выпуском продукции в соответствии с действующими стандартами, техническими условиями, технологическими инструкциями на пищевых и приравненных к ним промышленных и сельскохозяйственных предприятиях осуществляется ведомственной санитарной службой<sup>3</sup>, а также

<sup>1</sup> В систему органов и учреждений санитарно-эпидемиологической службы входят: Главное санитарно-эпидемиологическое управление МЗ СССР, Главные санитарно-эпидемиологические управления МЗ союзных республик, санитарно-эпидемиологические станции союзных и автономных республик, краев, областей, округов, городов, районов, а также бассейновые, портовые и линейные санитарно-эпидемиологические станции.

<sup>2</sup> Задачи органов ветеринарного надзора по проведению мероприятий, направленных на предотвращение использования недоброкачественных в санитарном отношении продуктов животного происхождения, определены Ветеринарным Уставом Союза ССР, утвержденным постановлением Совета Министров СССР 22 декабря 1967 г. № 1142 (СП СССР, 1968, № 1), а также «Типовым положением о государственном ветеринарном инспекторе союзной и автономной республики, края, области и района», утвержденным Министерством сельского хозяйства СССР 29 апреля 1964 г.

<sup>3</sup> Структура и полномочия органов ведомственного санитарного надзора обусловлены отраслевыми особенностями и задачами. См., например, «Положение о санитарном враче системы Министерства мясной и молочной промышленности СССР», утвержденное заместителем министра мясной и молочной промышленности СССР 11 октября 1967 г.



их  
ые

контрольно-производственными лабораториями крупных предприятий, объединений, контрольно-производственными лабораториями министерств, областных (краевых) управлений.

Каждый случай пищевого отравления расследуется врачами СЭС. Для выяснения причин отравления, носящих производственный характер, создается ведомственная комиссия. В ходе этой работы не только должны быть установлены причины заражения продукта, но и устранены те недостатки в деятельности предприятия, которые обусловили наличие этой причины.

Таким образом, органы санитарного и ветеринарного надзора, сами министерства и ведомства призваны устранять недостатки в деятельности предприятий, которые обуславливают изготовление недоброкачественной продукции и возникновение пищевых отравлений.

Однако сказанное не означает, что по делам рассматриваемой категории у следователя нет необходимости или он лишен возможности выполнить требование ст. ст. 24 и 140 УПК РСФСР, обязывающее его выявлять причины и условия, способствовавшие совершению преступления, а также принимать меры к их устранению. Выяснение обстоятельств, способствовавших совершению преступления, согласно ст. 68 УПК РСФСР, является одной из задач расследования.

Изучение практики показывает, что при расследовании пищевых отравлений следователи не всегда достаточно уделяют внимания этому аспекту работы по делу, полагаясь, очевидно, на органы санитарного надзора и вышестоящие ведомственные органы. И первым важным направлением деятельности следователя по установлению причин и условий, способствовавших совершению преступления, как раз и должно являться выяснение вопроса о том, почему профилактический санитарный надзор и ведомственный контроль оказались неэффективными, какие недостатки в деятельности этих органов способствовали совершению преступления.

Следователю целесообразно проверить, насколько регулярно проводились обследования предприятия врачом СЭС, имелся ли в соответствующем отделе СЭС план профилактических обследований предприятия, как он выполнялся. Ознакомившись с записями в санитарном журнале предприятия о выявленных нарушениях, предписаниями санитарного врача, с предложенными им мерами по устранению нарушений, следователь может сопоставить их с показаниями допрошенных по делу лиц об общем санитарном состоянии, об отношении



к этим вопросам руководителей предприятия. На основании полученных данных следователь сможет сделать вывод о глубине обследований, проводившихся санитарными врачами, правильности и полноте предлагавшихся ими мер, настойчивости в их осуществлении.

Аналогичным путем может быть проверено, насколько эффективным был контроль за санитарным состоянием предприятия, строгим соблюдением технологии, правил лабораторного (бактериального) контроля со стороны вышестоящей организации.

Другим направлением в деятельности следователя по выяснению обстоятельств, способствовавших совершению преступления, приведшего к пищевому отравлению, является исследование ряда общих вопросов организации деятельности предприятия, где был изготовлен (реализован) недоброкачественный продукт.

Так, следователю при наличии соответствующих данных целесообразно проверить, соответствуют ли плановые задания, даваемые предприятию, его производственной мощности, учтены ли требования санитарных правил при расположении цехов промышленного предприятия (предприятия общественного питания) и есть ли на предприятии условия для организации производства в соответствии с этими правилами и требованиями технологии, полностью ли укомплектован штат работников предприятия, в частности лаборатории, какова их квалификация.

Нередко в ходе следствия выясняется, что на низкое качество готовой продукции влияло плохое сырье. В этих случаях важно выяснить вопросы организации снабжения предприятия сырьем (предприятия общественного питания — продуктами), проверки его качества, соответствия количества поступающего сырья возможностям предприятия по его переработке и т. п.

Для всех предприятий, занятых изготовлением, хранением, реализацией пищевых продуктов, продовольственных товаров, важными условиями их бесперебойной работы является снабжение доброкачественной водой, необходимым количеством электроэнергии, пара и т. п. При расследовании пищевых отравлений нередко выясняется, что сопутствующими причинами изготовления недоброкачественной пищевой продукции являлись перебои в снабжении предприятия паром, электроэнергией и т. п. Так, при плохом контроле за работой автоклавы падения давления пара могут привести к недостаточ-



ной стерилизации партии консервов. Устанавливая такого рода фактические обстоятельства, следовательно надлежит выяснить их причину, а также и то, предпринимали ли должностные лица предприятия необходимые меры для их устранения.

В настоящее время на многих предприятиях пищевой промышленности установлено оборудование, снабженное приборами, позволяющими осуществлять автоматический контроль за температурным режимом пастеризации, варки, стерилизации, продолжительностью данных процессов. Это является надежной гарантией соблюдения всех требований технологии при изготовлении пищевых продуктов. Однако по тем или иным причинам регистрирующие приборы, которые должны осуществлять автоматический контроль, установлены не везде. Следовательно должен тщательно выяснить эти обстоятельства (почему не доставлены на предприятие приборы, рабочие не умеют ими пользоваться, а их обучение не налажено и т. п.).

Важным условием для профилактики пищевых отравлений является контроль за состоянием здоровья работников пищевых предприятий, строгое соблюдение ими правил личной гигиены. Проверка соблюдения этих требований на предприятии, где был инфицирован продукт, — еще одно звено деятельности следователя по выяснению обстоятельств, способствовавших совершению преступления.

Следователю для принятия необходимых профилактических мер следует выяснить, соблюдались ли на предприятии требования о приеме на работу лиц, прошедших медицинское обследование, и о прохождении периодических медицинских осмотров; проводились ли занятия по ознакомлению работников предприятия с санитарными правилами, в частности с правилами личной гигиены; имеются ли необходимые условия для выполнения этих правил (достаточное количество спецодежды, помещений для переодевания, дезинфицирующих растворов и т. п.).

Факты нарушения этих правил должны привлечь внимание следователя для принятия необходимых профилактических мер.

Исследуя такого рода обстоятельства на предприятиях общественного питания, в тех цехах промышленных предприятий, где работники непосредственно соприкасаются с пищевыми продуктами (отделка кремом тортов, изготовление творога и т. п.), следует особое внимание уделять выяснению во-



просов о том, как организован повседневный санитарный контроль за состоянием одежды, рук, полости рта работников. Необходимо выяснять, насколько действенным является в этом направлении контроль со стороны санитарного актива, работают ли санитарные посты.

Специально следует выяснять, уделяли ли необходимое внимание вопросам санитарной культуры производства общественные организации предприятия.

Перечисленные направления деятельности следователя по установлению обстоятельств, способствовавших совершению преступлений, приводящих к пищевым отравлениям, не являются исчерпывающими. По некоторым делам могут иметь значение производственная квалификация и опыт работы отдельных должностных лиц предприятия, организация перевозки и сбыта скоропортящихся продовольственных товаров и другие обстоятельства.

Планируя свою работу по делу, следователь на основании имеющихся в момент расследования материалов должен определять, какие именно фактические обстоятельства и каким образом требуется выявить и проверить, чтобы установить причины и условия, способствовавшие совершению преступления. По мере накопления в деле фактических данных, выяснения новых обстоятельств, при их оценке всегда следует проверять, не содержатся ли в них признаки, указывающие на причины и условия, способствовавшие изготовлению или сбыту недоброкачественного продукта. В зависимости от результатов такой оценки дальнейшее исследование выявленных обстоятельств должно включаться в план расследования.

Обстоятельства, способствующие совершению преступлений, приводящих к пищевому отравлению людей, выявляются и устанавливаются с помощью тех же процессуальных средств, что и другие обстоятельства дела.

Так, в ходе осмотра предприятия, где был изготовлен недоброкачественный продукт, необходимо обращать внимание и фиксировать в протоколе осмотра не только нарушения, непосредственно связанные с конкретным фактом выпуска инфицированного продукта, но и иные нарушения, характеризующие общее санитарное состояние предприятия. При этом важную помощь следователю в выявлении нарушений может оказать специалист.

Правильно поступают следователи, фиксируя во время осмотра такого, например, предприятия, как молокозавод, наличие выбоин в полу, неправильное размещение шлангов для



разлива молока, нахождение их наконечников в неподвешенном состоянии, открытыми, отсутствие спецодежды на рабочих, отсутствие покрытий на ваннах для сквашивания молока и т. п.

Фиксация выявляемых в ходе осмотра нарушений санитарного режима с помощью фотографий дает возможность представить их в деле особенно наглядно.

Важное значение для дела может иметь фиксация в протоколе осмотра и на фотографиях неправильных условий хранения готовой продукции на промышленном предприятии (например, нахождение тележек с пирожными вне холодильных камер), неправильно используемых или неработающих установок для мытья тары, посуды, отсутствия маркировки на инвентаре на предприятии общественного питания или торговли, совместного нахождения сырых и вареных продуктов.

При допросах работников предприятия, где был изготовлен или реализован инфицированный продукт, помимо вопросов, имеющих непосредственное отношение к расследуемому факту, следует выяснить и общее отношение к соблюдению требований санитарного режима со стороны как должностных лиц, так и рядовых работников. Это позволит следователю установить, явилось ли конкретное нарушение исключением для данного предприятия или здесь свыклись с формальным отношением к требованиям санитарии и их нарушения являются системой.

Изучение и анализ содержания документов, как правило, позволяет следователю выявить обстоятельства, способствовавшие совершению преступления. Такие данные могут быть получены, например, при изучении докладных записок, рапортов и иных документов, написанных на имя руководителя данного предприятия или вышестоящего учреждения. Сведения о наличии таких документов могут быть получены при допросах заведующих лабораториями, начальников смен, а также руководителей предприятия. В подобных документах должностные лица указывают на имеющиеся на предприятии недостатки, мешающие работе смены, цеха, всего предприятия, в том числе и выполнению санитарных и технологических требований.

Важными в рассматриваемом отношении документами являются акты проверок предприятия органами санитарного надзора, предписания, записи в санитарных журналах, а также акты ведомственных проверок. В этих документах прямо указываются нарушения санитарного и технологического ре-



жима на предприятии, их причины. Исходя из содержания этих документов, проверив в ходе расследования, насколько полно устранялись выявленные органом санитарного надзора нарушения санитарных и технологических требований, следователь может установить фактические данные, способствовавшие совершению преступления.

В акте расследования причин пищевого отравления, составленном санитарным врачом СЭС (специальной комиссией), помимо конкретных нарушений, непосредственно связанных с наступлением вредных последствий, нередко содержатся указания и на более общие обстоятельства, способствовавшие допущенным нарушениям. Эти данные могут быть уточнены и проверены путем допроса врача, проводившего санитарно-эпидемиологическое расследование.

Проведение экспертиз также следует использовать для выяснения причин и условий, способствовавших совершению преступления.

Перед экспертами-технологами, санитарными или ветеринарными врачами, товароведом следователю целесообразно ставить специальные вопросы, направленные на выяснение такого рода обстоятельств.

Следователю важно как можно полнее использовать познания эксперта, которые позволят правильно сформулировать предложения по устранению выявленных обстоятельств, способствовавших совершению преступления, и направить представление по правильному адресу.

Это прежде всего обуславливает особая актуальность немедленного предотвращения возможности возникновения новых фактов пищевых отравлений. Статья 112 УПК РСФСР обязывает следователя одновременно с возбуждением уголовного дела принимать меры к предотвращению или пресечению преступления.

Применительно к рассматриваемой категории дел это требование закона должно выполняться прежде всего путем изъятия из реализации всей находящейся в торговых и иных предприятиях инфицированной партии продуктов. Реальная возможность для принятия таких мер имеется в случаях отравления продуктом, хранящимся длительное время. Соответственно следственные действия — истребование сведений о том, куда был отгружен подозреваемый продукт, и направление в порядке ст. 132 УПК РСФСР поручений об его изъятии — должны выполняться в числе неотложных следствен-

ных действий  
даться сов

Если в  
денного от  
причины, с  
нологическ  
сти к новы  
телю надл  
этого не с  
нять меры  
органов у  
тельств, п

Операт  
ры и тогд  
обстоятел  
продукта.  
водит к т  
вспышки

Об ус  
ствовавш  
соответст  
следовате  
какие им  
чин, в пр  
дительно  
казана и

Следо  
лесообра  
проса ту  
приняты  
нию при  
рода пр  
выполне  
тельства

В тех  
ходимос  
констру  
террито  
исполни

Бол  
ваемой  
тельной  
лектив



ных действий. Очевидно, такого рода работа должна проводиться совместно с органами санитарного надзора.

Если в акте расследования пищевого отравления, проведенного органами санитарного надзора, указаны конкретные причины, способствовавшие нарушениям санитарного или технологического режима, существование которых может привести к новым фактам заражения пищевых продуктов, следовательно надлежит выяснить, устранены ли эти причины. Если этого не сделано, возникает необходимость немедленно принять меры предупреждения, добиться от соответствующих органов устранения продолжающих существовать обстоятельств, приводящих к заражению пищевых продуктов.

Оперативно должны приниматься предупредительные меры и тогда, когда в ходе самого расследования выявляются обстоятельства, могущие вызвать новые случаи заражения продукта. Несвоевременное принятие таких мер иногда приводит к тому, что в период расследования возникают новые вспышки отравления тем же продуктом.

Об установленных по делу причинах и условиях, способствовавших совершению преступления, следователь вносит в соответствующую организацию представление. Поскольку следователь не всегда может в полном объеме определить, какие именно меры необходимы для устранения таких причин, в представлении должны быть достаточно подробно, убедительно охарактеризованы выявленные обстоятельства, показана их связь с совершенным преступлением.

Следователю важно правильно определить орган, куда целесообразно направить представление. При решении этого вопроса нужно учитывать, насколько реальными будут меры, принятые данным органом, не помешает ли полному устранению причин и условий, способствующих совершению такого рода преступлений, заинтересованность органа, например, в выполнении завышенных плановых заданий, другие обстоятельства.

В тех случаях, когда из материалов дела вытекает необходимость принятия целого комплекса мер, например по реконструкции водоснабжения предприятия, расширению его территории и т. п., представление может быть направлено в исполнительный орган Совета депутатов трудящихся.

Большое предупредительное значение по делам рассматриваемой категории может иметь и такая форма предупредительной работы следователя, как проведение собрания коллектива предприятия с обсуждением установленных причин



и условий совершения преступления. Показ всего комплекса выявленных в ходе расследования нарушений санитарных правил, последствий, к которым это привело, может быть достаточно убедительным. Для большей эффективности такого обсуждения к его подготовке целесообразно привлекать общественные организации предприятия, органы санитарного надзора.

При прекращении уголовного дела следователь должен уделить профилактической работе необходимое внимание. Устранение обстоятельств, способствовавших заражению пищевого продукта, имеет в этих случаях не меньшее значение.

СЛ

О  
ния  
ниях  
С  
по д  
не в  
ност  
нита  
 Суще  
вия  
шаю  
но и  
на к  
поле  
обст  
нос  
рабо  
тати  
обор  
а п  
воз  
ме  
де  
и



## ГЛАВА IV

### ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА НЕКОТОРЫХ СЛЕДСТВЕННЫХ ДЕЙСТВИЙ ПРИ РАССЛЕДОВАНИИ ПРЕСТУПЛЕНИЙ, ПОВЛЕКШИХ ПИЩЕВЫЕ ОТРАВЛЕНИЯ

#### § 1. ОСМОТР МЕСТА ПРОИСШЕСТВИЯ

Одним из необходимых и эффективных средств установления различных обстоятельств по делам о пищевых отравлениях является осмотр места происшествия.

Однако, как показывает изучение следственной практики по делам рассматриваемой категории, не все следователи и не во всех необходимых случаях прибегают к нему, в особенности по делам, которые возбуждены после завершения санитарно-эпидемиологического расследования. Действительно, существенные изменения, произведенные на месте происшествия в процессе и после ведомственного расследования, уменьшают возможность обнаружения доказательств преступления, но не исключают их полностью. Осмотр места происшествия, на какой бы стадии расследования он ни производился, всегда полезен, так как позволяет следователю лучше представить обстоятельства исследуемого события, что имеет немаловажное значение для правильной организации и продуктивной работы в дальнейшем. Зафиксированные в протоколе результаты осмотра территории, данные о состоянии помещений, оборудования и других стационарных объектов, приобщение к протоколу необходимых схем, чертежей, фотоснимков дают возможность и суду лучше разобраться в случившемся. Кроме того, осмотр позволяет оценить степень и качество устранения тех недостатков, которые выявлены при санитарно-эпидемиологическом расследовании.



Работа следователя по осмотру места происшествия по делам о пищевых отравлениях имеет некоторые специфические особенности как с точки зрения организационно-тактических основ, так и отдельных методов.

Понятие «место происшествия» включает в себя не только место преступления, т. е. предприятие, его цех или участок, откуда выпущена недоброкачественная продукция, но и другие места, так или иначе связанные с изготовлением, хранением, поставкой, реализацией и потреблением зараженных продуктов, а также место (места) возникновения заболевания. Разумеется, не все предприятия или их подразделения, имеющие отношение к движению продукта, подлежат обязательному осмотру по каждому делу. Этот вопрос решается в зависимости от обстоятельств дела.

Практика показывает, что чем меньше разрыв во времени между появлением первых признаков заболевания и осмотром места происшествия, тем выше его результаты. Задержка в проведении осмотра может привести к тому, что весь недоброкачественный продукт будет реализован и потреблен, а отходы от обработки сырья вывезены на свалку или уничтожены из санитарных соображений. Пользуясь нерасторопностью санитарных врачей или следователя, некоторые работники предприятий порой уничтожают биологические объекты и фальсифицируют документы с целью сокрытия следов преступления.

Таким образом, результативность осмотра во многом зависит от незамедлительности его проведения. По делу об отравлении группы работников воронежской фабрики «Работница» проявленная следователем оперативность в проведении осмотра фабричной столовой, выпустившей недоброкачественные пирожки, позволила выявить, зафиксировать в протоколе и сфотографировать такое грубое нарушение санитарных правил, как хранение грязной обуви на оборудовании для изготовления продукции.

Готовясь к осмотру, необходимо продумать предварительный общий план работы и в зависимости от ее объема решить вопрос о количестве участников осмотра, а также о том, каких, сколько и откуда следует привлечь специалистов<sup>1</sup>. Целесообразно для участия в осмотрах привлекать специалистов различного профиля из органов санитарно-эпидемиологиче-

<sup>1</sup> Подробно вопрос об участии специалистов в осмотрах изложен в работе Н. А. Селиванова «Привлечение специалистов к расследованию» (М., 1973).

ской службе  
учреждений  
стандартов  
Осмотр  
го работ  
приятия, к  
сти или по  
или иного  
что осматр  
являются:

— сырь  
— оста  
— отхо  
— обор

кухонная у  
— тара  
— одеж  
— прои  
щего поль

— док

Осмотр

или их от

ставляют

цию или

также тра

ичные пр

тов и воз

Наибо

приятый,

В данном

нитарног

венной и

осмотра

просы:

1. Сос

открыто

2. Со

и строит

<sup>1</sup> Сан

вать треб

лей, заня

ром автот

ник матер

5—458



ской службы, научных и учебных медицинских и ветеринарных учреждений, местных отделений Государственного комитета стандартов СССР и других организаций и учреждений.

Осмотр необходимо производить в присутствии санитарного работника, а также материально ответственных лиц предприятия, когда осматриваются товарно-материальные ценности или помещения, где они находятся. Конкретная цель того или иного осмотра, объем и характер работы зависят от того, что осматривается. Непосредственными объектами осмотра являются:

- сырье, полуфабрикаты и готовая продукция;
- остатки пищи;
- отходы от обработки продукции;
- оборудование, аппаратура, инвентарь, инструменты, кухонная утварь;
- тара, упаковка, ярлыки;
- одежда работников предприятия;
- производственные и подсобные помещения, места общего пользования;
- документы и другие объекты.

Осмотру могут быть подвергнуты предприятия в целом или их отдельные структурные подразделения, которые поставляют исходные продукты, изготавливают готовую продукцию или полуфабрикаты, реализуют продукты населению, а также транспорт, на котором перевозились исходные или конечные продукты<sup>1</sup>, хранилища, места употребления продуктов и возникновения заболевания.

Наиболее сложна и ответственна работа по осмотру предприятий, выпустивших недоброкачественную продукцию. В данном случае осмотр направлен на выяснение общего санитарного состояния предприятий и установление непосредственной и основной причины пищевых отравлений. Результаты осмотра могут существенно помочь получить ответы на вопросы:

1. Соответствует ли санитарным нормам место, на котором открыто предприятие?

2. Соблюдены ли санитарные требования проектирования и строительства предприятия?

---

<sup>1</sup> Санитарное состояние указанного транспорта должно соответствовать требованиям, в частности, «Инструкции по санобработке автомобилей, занятых перевозкой пищевых продуктов», утвержденной министром автотранспорта и шоссейных дорог РСФСР 30 декабря 1961 г. («Сборник материалов по пищевой санитарии», М., 1963).



3. Имеется ли разрешение санитарных органов на работу предприятия?

4. Соответствуют ли санитарным требованиям помещения предприятия?

5. Каково санитарное и техническое состояние теплового и холодильного оборудования, контрольной аппаратуры и т. п.?

6. Соблюдаются ли условия и правила приема, хранения, переработки и выпуска продукции?

7. Правильно ли отражается движение продукции по документам и ведется ли документация по контролю качества продукции?

8. Соблюдаются ли нормы личной гигиены, имеются ли для этого условия? И другие вопросы.

В процессе осмотра места происшествия необходимо производить изъятие документов и других различных объектов, подлежащих приобщению к делу и необходимых, в частности, для производства экспертиз<sup>1</sup>. При этом наряду с соблюдением методов, разработанных криминалистикой, целесообразно использовать рекомендации медицинской науки и опыт санитарно-эпидемиологических органов.

Для производства бактериологических исследований при проведении осмотров подлежат изъятию следующие материалы:

- вся нереализованная подозреваемая продукция или ее образцы;
- остатки несъеденной пищи;
- образцы продукции, которая хранилась вместе с подозреваемой;
- образцы иной продукции, если в отношении ее качества имеются сомнения;
- отходы от обработки подозреваемой продукции, вода, которая использовалась для ее мытья;
- образцы воды из водопроводной сети;
- смывы и соскобы с оборудования, инвентаря и других предметов и вещей, которые имели контакт с подозреваемой продукцией в процессе ее перевозки, хранения, обработки и т. д.;

<sup>1</sup> Объекты, представляющие интерес для дела, как известно, могут быть изъяты путем проведения такого следственного действия, как выемка. Рекомендации, изложенные в параграфе, применимы как к производству выемки, так и к изъятию при следственном осмотре.



— тара, посуда, в которых находилась или находится подзреваемая продукция;

— рвотные и каловые массы, моча, промывные воды, кровь пострадавших.

Для обеспечения результативности исследования целесообразно изымать образцы в определенных количествах и при соблюдении ряда условий. Мясо изымается весом не менее 500 г. Образцы отбираются из различных мест туши с обязательным взятием лимфатических узлов, а также участков трубчатой кости. Птица или ее остатки изымаются целиком.

От крупной рыбы образцы берут из двух-трех мест, в том числе со спинки ближе к голове и из участков вблизи анального отверстия; мелкая рыба изымается целиком.

Пробы жидких и полужидких объектов (супы, соусы, кремы, молочные продукты и т. д.) необходимо изымать в количестве не менее 200 г после тщательного перемешивания стерильным черпаком или ложкой. При выемке вторых блюд изымается несколько порций.

Остатки несъеденной пищи изымаются полностью и желательно в той посуде, на которой они обнаружены.

Фекальные и рвотные массы изымаются в количестве 50—100 г. Важное значение имеют указанные материалы, полученные в первые часы заболевания.

Промывные воды следует изымать в количестве 100—200 мл. Желательно, чтобы они были получены до применения каких-либо лекарственных средств<sup>1</sup>.

При производстве смывов с инвентаря, оборудования, различной утвари и рук людей поверхность тщательно вытирают ватным тампоном на стеклянной или деревянной палочке.

При осмотре крупных партий промышленной продукции следователю необходимо обеспечить разбраковку продукции, если таковая к моменту осмотра не производилась. Возможность забраковки всей партии по результатам выборочной проверки качества продукции устанавливается многими ГОСТами, техническими условиями, особыми условиями поставки или договорами. При изъятии образцов такой продукции необходимо руководствоваться правилами и методами отбора образцов, установленными стандартами или технически-

<sup>1</sup> См. «Инструкцию о порядке расследования и учета пищевых отравлений» 1961 года, а также «Правила выемки проб в пищевых продуктах для исследования в санитарных лабораториях», утвержденные Главным сан. инспектором СССР 21 июля 1950 г. № 0300 («Сборник материалов по пищевой санитарии», М., 1963).



ми условиями. При этом в задачу следователя входит обеспечение отбора образцов в таком количестве, которое бы позволило экспертам распространить свои выводы на всю партию.

Каждый изъятый объект необходимо упаковать таким образом, чтобы гарантировать целостность материала, исключить возможность его обсеменения или распространения инфекции. Все объекты должны быть пронумерованы, и на них (или на наклейках) необходимо надписать, какой это объект (например, «рвотные массы первичные», «рвотные массы вторичные», «промывные воды первичные» и т. д.), в каком месте изъят (например, «варочный котел кухни дегсада № ...»), кем изъят, дата и час выемки. Если источником изъятого материала является человек, следует указать его фамилию, имя, отчество, возраст.

В соответствии с инструкцией, регулирующей санитарно-эпидемиологическое расследование, изъятые образцы необходимо помещать в стеклянную посуду — банки емкостью 200—300 мл с притертыми пробками или закрытые воощаной бумагой и бутылки, горлышко которых закрыто ватной пробкой и бумажным колпачком.

Остатки консервов (консервированных продуктов, соков) из вскрытой банки не извлекаются. Объект изымается непосредственно с консервной банкой (бутылкой). Так же изымаются невскрытые консервные банки с той же продукцией единой маркировки.

При оформлении протокола следует указывать маркировочные знаки, поставленные на донышке, крышке банок, наклейках.

При направлении изъятых образцов в лабораторию в сопроводительном документе необходимо указать сведения: о месте, где произведено изъятие объекта, перечень изъятых образцов с указанием их веса (количества единиц), характер тары и упаковки, о дате и часе выемки; об основных обстоятельствах дела; подозреваемом продукте; цели исследования, а также кем произведена выемка объектов.

При приемке объектов лаборатория должна выдать расписку с указанием времени их получения.

---

<sup>1</sup> Следует иметь в виду, что по делам рассматриваемой категории количество и вес образцов, подлежащих отбору, определенные стандартами, техническими условиями и тому подобными нормативами, следует расценивать лишь как минимум. Если в образцах будут выявлены патогенные микроорганизмы, необходимо обеспечить соответствующие лабораторные исследования всей партии продукции.



## § 2. ЭКСПЕРТИЗЫ

Сказанное выше о причинах пищевых отравлений, об особенностях механизма преступлений свидетельствует о том, что для выяснения характера возникшего заболевания, его причины, установления комплекса обстоятельств, обусловивших изготовление и выпуск в реализацию недоброкачественного в бактериологическом отношении продукта, и решения других вопросов следователю необходимо использовать специальные познания в различных областях медицины, ветеринарии, технологии изготовления пищевых продуктов, товароведения и т. п.

Некоторые из возникающих в ходе расследования вопросов, например о том, какими правилами регламентирован санитарный режим на данном предприятии, могут быть решены путем консультаций со специалистами. Привлечение специалиста к проведению отдельных следственных действий, например осмотру цехов промышленного предприятия, будет способствовать целенаправленному их проведению.

Для решения более сложных вопросов, требующих от лица, обладающего необходимыми познаниями, специального исследования, назначается экспертиза.

Проведение судебно-медицинской экспертизы решается в соответствии с требованиями ст. 79 УПК РСФСР. Что касается технологической, товароведческой, ветеринарной экспертиз, то вопрос о необходимости их проведения решается в зависимости от обстоятельств дела и, в частности, от полноты и квалифицированности исследования органом санитарного надзора причин возникшего пищевого отравления.

Однако в сложных случаях, когда предполагается, что причина заражения продукта кроется в нарушении технологического процесса его изготовления, целесообразно проводить экспертизу. Особенно это относится к случаям изготовления и выпуска промышленным предприятием недоброкачественного в бактериологическом отношении продукта. Без привлечения высококвалифицированных специалистов, хорошо знающих свойства самого продукта и особенности технологии его изготовления, причины его заражения могут остаться нераскрытыми, виновные в этом лица — невыявленными. Так произошло при расследовании пищевого отравления российским сыром. Сыр был приобретен пострадавшими в пяти различных магазинах города. У всех пострадавших был выделен болезнетворный стафилококк. Органами санитарного надзора



сыр был немедленно снят с реализации. После оповещения по местной радиосети многие покупатели вернулись в магазины остатками купленного ими сыра. При анализе проб сыра, изъятого у пострадавших, возвращенного покупателями, а также находившегося во всех пяти магазинах (в общей сложности в 12 пробах), также был выделен болезнетворный стафилококк и энтеротоксин.

В акте расследования, проведенного врачом санитарно-эпидемиологической станции по месту возникновения отравления, не было отмечено санитарных нарушений в торговых предприятиях, продавших сыр. Однако перевозился сыр с нарушениями санитарных правил: машина не имела следящего паспорта, сыр грузился навалом. Но эти нарушения, по мнению санитарного врача, не могли явиться причиной заражения сыра. Возбужденное уголовное дело было направлено для расследования в прокуратуру по месту нахождения завода, изготовившего сыр. При проведении обследования санитарного состояния завода комиссия, в которую вошли санитарный врач и представитель ведомственного управления, не выявила существенных нарушений. В смывах, взятых с оборудования, стафилококк не был обнаружен. Технологическая экспертиза по делу не проводилась. Следователь прекратил уголовное дело. В постановлении о прекращении уголовного дела следователь указал на недостатки расследования причин отравления, проведенного органами санитарного надзора в месте отравления. В частности, он отметил, что не были проверены условия хранения сыра у потерпевших, не обследованы их родственники и т. д. Неправильно, по мнению следователя, оценен факт нарушения санитарных требований при перевозке сыра.

Причина заражения сыра осталась по делу не установленной.

Представляется, что проведение по делу технологической или комплексной экспертизы с участием технолога и микробиолога помогло бы выявить причину заражения сыра. Данные материалов дела, в частности возникновение отравлений у лиц, купивших сыр в различных магазинах города, позволяют сделать вывод, что заражение продукта произошло не в процессе его реализации, а на более ранней стадии. При решении вопроса о месте, времени и причине заражения продукта необходимо учитывать его свойства, является ли он средой, благоприятной для развития данного вида микроба. Сыр как раз является средой, которая по ряду технико-химиче-



ских характеристик — кислотности, недостаточному количеству влаги и т. п. — не дает возможности развиваться микробам, в частности стафилококку, выделять опасный для человека яд — энтеротоксин. Развитие, размножение стафилококка, выделение энтеротоксина, вероятнее всего, происходило не в готовом продукте, а в сырье или в процессе изготовления сыра. Квалифицированное исследование этих вопросов на основе всех имеющихся в деле материалов мог сделать эксперт, знающий технологию производства этого продукта, его свойства, микробиологические процессы, происходящие в продукте при его изготовлении, созревании, хранении.

По делам рассматриваемой категории чаще всего проводятся судебно-медицинская, технологическая, ветеринарная, товароведческая, а также различные криминалистические экспертизы<sup>1</sup>. Ниже дается характеристика обстоятельств, которые могут быть выяснены путем проведения этих экспертиз, приводится примерный перечень ставящихся перед экспертами вопросов.

### Судебно-медицинская экспертиза

Обстоятельства, для выяснения которых требуются медицинские познания, могут быть подразделены на две группы. Первая включает обстоятельства, относящиеся к возникшему заболеванию, его причинам, тяжести причиненного вреда. К другой группе относятся обстоятельства, касающиеся нарушений санитарных требований при производстве, хранении, реализации продукта, его санитарно-гигиенической оценке, причин инфицирования.

Для выяснения этих двух групп обстоятельств требуются познания из различных областей медицины. Нередко необходимость в их исследовании возникает на различных этапах следствия, а предприятие, где изготовлен или реализован недоброкачественный продукт и где следует проверить соблюдение санитарных правил, может быть расположено не там, где возникло отравление, а в другом городе.

Поэтому на практике названные задачи могут решаться в рамках двух самостоятельных экспертиз — судебно-медицинской и санитарной.

Однако в зависимости от обстоятельств дела перед следователем может возникнуть задача одновременного исследования всей совокупности вопросов о характере заболевания,

<sup>1</sup> См. «Следственная практика», вып. 105, М., 1975.



возможности его возникновения от определенного возбудителя, установления связи между выявленными нарушениями инфицированием продукта и отравлением и т. д. В этих случаях по делу может быть назначена комплексная экспертиза поручаемая специалистам в области судебной медицины, гигиены питания, производственной санитарии, а иногда и технологии изготовления того или иного вида продукта.

Проведение комплексной экспертизы по сложным делам о пищевых отравлениях вполне обоснованно, поскольку для установления причины отравления нередко имеет значение вся совокупность обстоятельств: клиническая картина течения заболевания, выявленный возбудитель, нарушения санитарных правил на том или ином предприятии, особенности биологических процессов, протекающих в продукте в ходе его изготовления, хранения и т. п. Именно комплексное исследование специалистами различных отраслей медицины (санитарными врачами, клиницистами, микробиологами), а иногда и специалистами в области технологии изготовления пищевых продуктов даст возможность установить причины возникновения заболевания, инфицирования продукта, размножения в нем микроорганизмов<sup>1</sup>.

На разрешение комплексной экспертизы в зависимости от обстоятельств дела могут быть поставлены вопросы из числа приведенных ниже, применительно к каждому виду экспертизы.

Материалами для судебно-медицинской экспертизы, проводимой с целью установления характера заболевания, его причины, определения тяжести вреда, причиненного здоровью людей, и решения других вопросов, связанных с заболеванием и его лечением, являются истории болезней потерпевших, акты патологоанатомического исследования трупов, результаты лабораторных исследований выделений заболевших, их крови, а также исследований образцов подозреваемого продукта, смывов с оборудования. Важные сведения для судебно-медицинских экспертов содержатся в акте расследования причин пищевого отравления, проведенного врачами санитарно-эпидемиологической станции.

<sup>1</sup> В качестве одного из оснований проведения комплексной экспертизы В. И. Виноградов, Г. И. Кочаров и Н. А. Селиванов («Экспертиза на предварительном следствии», М., 1959, стр. 11) приводят следующее: «Специальные познания, которыми обладает эксперт одной специальности, недостаточны для решения конкретных вопросов, которые интересуют следователя, и должны быть дополнены и проверены специальными познаниями эксперта другой специальности».

Для установления  
возникновения  
быть поставлен  
1. Каков ха  
ление, то явл  
(интоксикация  
возбудителем

2. Употреб  
никновения пи  
3. Является  
щевое отравл  
4. Какова  
страдавшим?

При возник  
одного или н  
В этих случа  
приведенных

1. Какова  
2. Способ  
бенности ор  
3. Своев

ская помощь  
иоз, провод

Если пр  
та, смывов  
промышлен  
учреждени  
среди рабо  
сителли, пе  
поставлен

1. Оди  
лаборатор  
образцах  
в организ

2. Мож  
исследов  
именно п  
а зараже

<sup>1</sup> Пост  
особеннос  
графе воп

<sup>2</sup> Для  
мимо суд  
ной санит



Для установления характера заболевания и причины его возникновения перед судебно-медицинским экспертом могут быть поставлены следующие вопросы<sup>1</sup>:

1. Каков характер заболевания? Если это пищевое отравление, то является ли оно бактериальным? К какому виду (интоксикация или токсикоинфекция) оно относится, каким возбудителем (вид, тип) вызвано?

2. Употребление какого продукта явилось причиной возникновения пищевого отравления?

3. Является ли заболевание, возникшее в результате пищевого отравления, заразным?

4. Какова степень тяжести повреждений, причиненных пострадавшим?

При возникновении тяжелых форм пищевого отравления у одного или нескольких потерпевших может наступить смерть. В этих случаях перед судебно-медицинским экспертом, кроме приведенных выше, следует ставить и такие вопросы:

1. Какова причина смерти?

2. Способствовали ли наступлению смерти какие-либо особенности организма потерпевших или иные обстоятельства?

3. Своевременно и правильно ли была оказана медицинская помощь пострадавшим, правильно ли установлен диагноз, проводилось лечение?

Если при лабораторных исследованиях образцов продукта, смывов с оборудования и других объектов, изъятых на промышленном предприятии, в магазине, столовой, детском учреждении, выделены опасные для человека микробы или среди работников этих предприятий установлены бациллоносители, перед судебно-медицинской экспертизой могут быть поставлены такие вопросы:

1. Одинаков ли вид (тип) микробов, обнаруженных при лабораторных исследованиях в выделениях потерпевших и в образцах подозреваемого продукта, смывах с оборудования, в организме бациллоносителей?

2. Можно ли на основании результатов этих лабораторных исследований считать, что пищевое отравление возникло именно в результате употребления подозреваемого продукта, а заражение продукта произошло на данном предприятии<sup>2</sup>.

<sup>1</sup> Поскольку каждый случай пищевого отравления может иметь свои особенности, формулировку и перечень приводимых в настоящем параграфе вопросов следует считать примерными.

<sup>2</sup> Для разрешения последних вопросов целесообразно привлекать, помимо судебного медика, специалистов по гигиене питания и производственной санитарии, т. е. проводить комплексную экспертизу.



Как уже отмечалось, санитарная экспертиза может проводиться для выяснения обстоятельств, касающихся соблюдения санитарных требований при производстве, транспортировке, хранении и реализации пищевых продуктов, причин их инфицирования, санитарно-гигиенической оценке продуктов.

Проведение такой экспертизы относится к компетенции врачей — специалистов по гигиене питания. Нередко в качестве экспертов привлекаются врачи, работающие в органах санитарно-эпидемиологической службы. В утвержденных Главным санитарным врачом СССР методических указаниях предусмотрено, что врачами санитарно-эпидемиологических станций проводятся экспертизы по поручению следственных и судебных органов.

В этих же методических указаниях отмечено, что в сложных случаях при возникновении вопросов, требующих разно-стороннего их рассмотрения, к проведению санитарной экспертизы могут быть привлечены представители смежных специальностей: микробиологи, токсикологи, ветеринарные врачи и т. д.

При выборе эксперта следователь должен иметь в виду, что врач или специалист, которому поручается проведение экспертизы, должен обладать большим комплексом знаний о свойствах доброкачественных продуктов, признаках и причинах порчи, о значении вредных примесей, бактериальной загрязненности и т. п. Кроме того, врач должен знать и руководствоваться при проведении экспертизы действующими нормативными документами, содержащими санитарные требования к качеству, технологии производства, хранению, продаже данного продукта (ГОСТы, МРТУ, ТУ, технологические инструкции и т. п.). В названных выше методических указаниях предусмотрено, что заключение санитарной экспертизы должно быть обосновано ссылками на соответствующие требования стандартов, ТУ, санитарных правил и инструкций. Эти положения должен учитывать следователь при организации санитарной экспертизы, оценке полученного заключения.

Ниже приведены примерные вопросы, которые могут быть поставлены на разрешение санитарной экспертизы. В зависимости от обстоятельств дела следователь может выбрать некоторые из приведенных вопросов, сформулировать их более конкретно.

1. Является ли данный продукт доброкачественным?  
2. Является ли данный продукт опасным для здоровья?  
3. Одни и те же ли продукты при употреблении с другими продуктами вызывают различные заболевания?  
4. Какие продукты вызывают различные заболевания?  
5. В каких случаях продукты вызывают различные заболевания?  
6. Возникают ли различные заболевания при употреблении различных продуктов?  
7. Какие продукты вызывают различные заболевания?  
8. Какие продукты вызывают различные заболевания?  
9. Какие продукты вызывают различные заболевания?  
10. Какие продукты вызывают различные заболевания?



*Вопросы, направленные на выяснение  
санитарно-гигиенических свойств подозреваемого продукта  
и связи пищевого отравления с употреблением этого продукта*

1. Является ли данный продукт (конкретная партия продукта) доброкачественным или его употребление в пищу создает опасность для здоровья человека? Имеются ли в нем отклонения от требований стандарта для этого вида продукта по органолептическим, бактериологическим, химическим показателям, в чем они заключаются?

2. Явилось ли возникшее пищевое отравление результатом употребления в пищу подозреваемого продукта?

3. Одинаковый ли микроб (вид, тип) выделен у потерпевших и при исследовании образца подозреваемого продукта, в смывах с оборудования, инвентаря, рук работников проверяемого предприятия?

4. Каким путем, при каких условиях возможно попадание определенного вида микроба в данный пищевой продукт?

5. В каких условиях происходит развитие определенного вида микроба (выделение токсина) в данном пищевом продукте?

6. Возможно ли развитие микробов (выделение токсина) в продукте за определенное время и при нахождении его в определенных условиях — в том количестве, которое может вызвать отравление?

*Вопросы, направленные на выяснение причин заражения  
продукта, связанных с нарушениями санитарного режима*

1. Какие нарушения санитарных правил были допущены на промышленном предприятии (предприятии торговли, общественного питания, при транспортировке) при изготовлении (реализации) подозреваемого продукта?

2. Явилось ли заражение проверяемой партии продукта, размножение в нем микробов, выделение токсина результатом выявленных нарушений санитарных правил?

3. Каково общее санитарное состояние предприятия? Полностью ли выполнялись ответственными за это лицами предписания, дававшиеся санитарным врачом санитарно-эпидемиологической службы?

4. На ком из должностных лиц предприятия лежит обязанность обеспечивать соблюдение санитарных правил (кон-



кретных требований, нарушение которых привело к инфицированию продукта, а также иных нарушений санитарных требований)?

## Судебно-технологическая экспертиза

Необходимость в проведении технологической экспертизы возникает обычно в тех случаях, когда продукт, вызвавший пищевое отравление, изготовлен промышленным предприятием и причина его заражения предположительно связывается с нарушениями технологии изготовления продукта.

Если недоброкачественный продукт изготовлен предприятием общественного питания, может возникнуть необходимость в проведении кулинарной экспертизы. Ее задача, характер решаемых вопросов однотипны с технологической экспертизой.

Путем проведения такой экспертизы следовательно может установить наличие нарушений технологического процесса изготовления подозреваемой партии продукта, влияние этих нарушений на инфицирование продукта, нарушение порядка осуществления лабораторного (санитарного) контроля за процессом изготовления продукта и выпуска его в реализацию.

Проведение технологической экспертизы следует поручать специалистам, хорошо знающим особенности технологического режима производства данного вида продукта. Для обеспечения объективности заключения в качестве эксперта целесообразно приглашать ведущих специалистов из аналогичных предприятий, объединений, расположенных в других областях, республиках, преподавателей соответствующих кафедр вузов, научных работников.

На разрешение технологической экспертизы могут быть поставлены вопросы, относящиеся к следующим группам.

*Вопросы, направленные на выяснение причин изготовления недоброкачественного продукта, связанных с нарушениями технологического режима*

1. Соответствовало ли качество партии продукта, изготовленного промышленным предприятием (дата, цех, смена), требованиям ГОСТа, ТУ, МРТУ? Если имелись отступления,



чем они заключались? Являлся ли продукт нестандартным, недоброкачественным<sup>1</sup>?

2. Какие нарушения технологического режима были допущены при производстве проверяемой партии продукта, какие из них и почему обусловили (или могли обусловить) изготовление опасной в бактериологическом отношении партии продукта?

3. Соответствовало ли сырье, из которого изготовлена проверяемая партия продукта, требованиям стандарта?

4. Обеспечивает ли предусмотренный соответствующими стандартами (МРТУ, ТУ) и инструкциями технологический режим изготовления данного вида продукта, при условии его выполнения, полную бактериологическую безопасность для человека?

5. Обеспечено ли предприятие необходимым оборудованием и в необходимом объеме, гарантирующем выработку продукта в соответствии с требованиями технологической инструкции (холодильными установками, автоклавами, пастеризаторами, автоматическими контролирующими приборами, мармитными линиями)?

6. Правильно ли произведено комплектование оборудования для производства данного вида продукта?

7. Исправно ли оборудование и не могла ли его неисправность привести к выработке недоброкачественной продукции<sup>2</sup>?

8. На ком из должностных лиц предприятия лежит обязанность обеспечить выполнение технологического режима изготовления (хранения, правил транспортировки) продукта, явившегося причиной отравления (тех конкретных требований, нарушение которых привело к инфицированию продукта)?

В зависимости от обстоятельств дела вопросы о нарушениях технологического режима могут быть сформулированы более конкретно. Так, если у следователя есть основание предполагать, что консервы, явившиеся причиной пищевого

---

<sup>1</sup> Вопрос аналогичного содержания ставился на разрешение санитарной экспертизы. Поскольку технологический режим производства должен обеспечивать выработку продукта, полностью отвечающего по своим качественным показателям требованиям стандарта, такой вопрос может решаться и экспертом-технологом. Особенно это касается тех случаев, когда санитарная экспертиза по делу не проводится.

<sup>2</sup> Если по обстоятельствам дела возникает задача проверить только исправность оборудования, такой вопрос может быть поставлен перед технической экспертизой, для проведения которой следует пригласить соответствующего специалиста.



отравления, подвергались недостаточной стерилизации, пер-  
экспертом-технологом, например, могут быть поставлены та-  
кие вопросы:

1. Соответствовал ли режим стерилизации данной партии  
консервов, зафиксированный в цеховом журнале, требованиям  
действующей инструкции (температура, давление, продолжи-  
тельность стерилизации)?

2. Соответствуют ли показания термограммы (или само-  
пишущего прибора) записям в цеховом журнале стерилиза-  
ции?

Если в деле имеются сведения о несоблюдении на пред-  
приятии порядка комплектования партии готовой консерви-  
рованной продукции, срока выдержки ее перед реализацией  
или иные аналогичные нарушения, экспертам может быть  
задан такой вопрос:

Соблюден ли в отношении проверяемой партии консервов  
требуемый срок выдержки готовой продукции на складе (фаб-  
рикатном цехе) завода перед отправкой ее потребителю?

*Вопросы, направленные на выяснение нарушений правил  
лабораторного контроля процесса изготовления продукта  
и качества готовой продукции*

1. Какие были допущены нарушения лабораторного кон-  
троля за соблюдением технологии производства данной пар-  
тии продукта и при проверке качества этой партии продукта  
перед отпуском в реализацию?

2. Могло ли правильное осуществление лабораторного  
контроля предотвратить изготовление и выпуск опасного в  
бактериологическом отношении продукта? Могли ли быть  
выявлены при осуществлении лабораторного контроля недо-  
статки качества продукта, послужившие причиной для его за-  
браковки в ходе реализации?

3. Осуществлялась ли, судя по записям в журналах лабо-  
раторного контроля, проверка бактериальной загрязненности  
проверяемой партии продукта на всех стадиях ее производ-  
ства, как это предусмотрено действующими инструкциями?  
Если имелись нарушения, то могли ли они привести к невы-  
явлению выработки опасного в бактериологическом отноше-  
нии продукта?

4. Были ли допущены какие-либо нарушения требований  
соответствующих инструкций в отношении мойки оборудова-  
ния, тары, и могло ли это привести к бактериальному загряз-



нению проверяемой партии продукта? Осуществлялся ли лабораторный контроль за качеством этих процессов согласно требованиям соответствующей инструкции?

5. Имелись ли какие-либо нарушения в лабораторном контроле качества поступающего сырья? Могли ли повлиять выявленные нарушения на пропуск на предприятие инфицированного сырья и выработку из него опасного в бактериологическом отношении продукта?

6. Обеспечено ли предприятие необходимым оборудованием и в нужном объеме, позволяющем осуществлять надлежащий лабораторный, в частности бактериологический, контроль на всех стадиях изготовления и выпуска продукции?

*Вопросы, направленные на выяснение недостатков организации производства и повседневного контроля качества продукции со стороны руководства предприятия*

1. Обеспечивала ли организация контроля на всех стадиях производства продукта выработку и выпуск его соответствующим по своим бактериологическим показателям требованиям ГОСТа (ТУ, МРТУ)?

2. Каким документом и на кого возложена обязанность обеспечения соблюдения технологии изготовления данного продукта (в целом на предприятии или на отдельных его участках), лабораторного (санитарного) контроля за производством и выпуском продукта?

### **Судебно-ветеринарная экспертиза**

Необходимость в проведении судебно-ветеринарной экспертизы возникает при отравлении мясными продуктами, изготовленными на промышленном предприятии или предприятии общественного питания. Путем проведения ветеринарной экспертизы следователь может выяснить характер и причину инфицирования мясной продукции, в результате нарушения каких ветеринарных правил и на каком этапе изготовления, хранения, реализации произошло заражение мясного продукта, почему производственная обработка сырья оказалась недостаточной для изготовления доброкачественного готового продукта.

Для обеспечения доброкачественности мяса и изготавливаемых мясных продуктов решающее значение имеет прием на мясоперерабатывающее предприятие здорового скота, свое-



временное выявление заболевших животных, их раздельное содержание, убой, особый порядок использования мяса и субпродуктов этих животных. Если в материалах дела имеются сведения о такого рода нарушениях, для их исследования, установления связи с возникшим пищевым отравлением перед назначаемой ветеринарной экспертизой могут быть поставлены следующие вопросы:

1. Были ли допущены нарушения требований ветеринарно-санитарных правил при приеме (убое) определенной партии скота на мясокомбинат?

2. Имеются ли на мясокомбинате санитарная бойня и иные условия для убоя и разделки заболевших животных, исключаящие обсеменение мяса здоровых животных?

3. Были ли допущены нарушения правил санитарного убоя больных животных, принятых на комбинат?

4. Правильно ли использовано мясо (субпродукты), полученное от больных животных?

5. Возможно ли при условиях, существующих на данном предприятии, обсеменение мяса болезнетворными микробами? Нарушение каких ветеринарно-санитарных требований создает такую возможность?

6. Какие из выявленных нарушений ветеринарно-санитарных правил при приеме, убое скота, разделке туш животных привели к пропуску на мясокомбинат больного животного или неправильному использованию мяса такого животного?

7. На кого из должностных лиц предприятия возложена обязанность обеспечить выполнение ветеринарных требований, которые были нарушены?

8. Соответствует ли общее ветеринарно-санитарное состояние предприятия (мясокомбината, бойни, холодильника и т. д.) требованиям Ветеринарного Устава СССР, а также существующим инструкциям, правилам, ведомственным приказам?

Выяснение последнего вопроса позволит следовательно установить обстоятельства, способствовавшие совершению преступления. Так, если эксперт придет к выводу о постоянных нарушениях ветеринарно-санитарных правил на предприятии, это будет свидетельствовать о неудовлетворительном ветеринарном надзоре и ведомственном контроле за его деятельностью со стороны соответствующих органов.

Для обеспечения полноты исследования вопроса о причине инфицирования мясного продукта перед экспертом может быть поставлен вопрос и о наличии нарушений ветеринарных



правил на животноводческой ферме, откуда была доставлена партия скота, или при его транспортировке, приведших к до-  
ставке на мясокомбинат больного животного.

В случаях отравления кулинарными изделиями из мяса вынужденно забитых животных перед ветеринарной экспертизой могут быть поставлены такие вопросы:

1. Были ли выполнены требования ветеринарного контроля при вынужденном убое животного и использовании мяса этого животного?

2. Были ли уничтожены все те части туши вынужденно забитого животного, использование которых для приготовления продуктов питания запрещено?

3. Соблюдены ли существующие требования при обработке мяса вынужденно забитого животного и при изготовлении из него продуктов питания?

В зависимости от обстоятельств дела ветеринарная экспертиза может проводиться как самостоятельно, так и комплексно — санитарно-ветеринарная.

Поскольку санитарные и ветеринарные правила, дополняя друг друга, регламентируют правила обработки мясных продуктов и порядок контроля их качества, совместное участие в экспертизе ветеринарных и санитарных врачей позволит сделать правильные выводы о причинах, приведших к изготовлению недоброкачественных мясных продуктов.

Если, исходя из материалов дела, можно предположить, что мясоперерабатывающим предприятием с нарушением технологии изготовлена и выпущена недоброкачественная мясная продукция, послужившая причиной отравления, целесообразно провести комплексную экспертизу с привлечением технолога — специалиста по технологии изготовления определенной группы мясных продуктов.

В этом случае перед экспертизой могут быть поставлены многие из приведенных выше вопросов, рекомендуемых для постановки перед санитарной и технологической экспертизами.

### Судебно-товароведческая экспертиза

Товароведческая экспертиза может быть назначена в ходе проверки версии об инфицировании пищевого продукта в торговом предприятии. Путем проведения такой экспертизы следователь может выяснить, не явились ли причиной заражения продукта нарушения соответствующих правил в торговом предприятии (на базе, складе, в магазине), были ли выпол-



нены работниками этих предприятий требования, обеспечивающие поступление в продажу действительно только доброкачественных продуктов.

Заключение эксперта-товароведа может помочь следователю решить вопрос о том, могли ли работники торговых предприятий, таких, в частности, как базы, склады, своевременно выявить признаки недоброкачества продукта и не допустить его поступление в розничную торговую сеть. С учетом заключения эксперта следователь может решить вопрос об ответственности работников торгового предприятия по ст. 157 УК РСФСР.

Важные обстоятельства, касающиеся качества самого продовольственного товара, также могут быть решены путем проведения товароведческой экспертизы. Эксперт-товаровед может оценить правильность упаковки продукта, распределения товара по партиям, соответствие фактического наличия партий товара записям в сопроводительном документе. Товаровед может расшифровать маркировку на единице изделия или таре, что необходимо следователю для установления предприятия, изготовившего товар, времени выпуска товара, цеха, смены и т. д.<sup>1</sup>.

В зависимости от конкретных задач, поставленных перед экспертизой, эксперту следует представить документы предприятия-изготовителя, сопровождавшие продукт, приемные документы торгового предприятия, образцы самого продукта, документы, отражающие условия перевозки и хранения продукта, документы об отпуске продукта торговым предприятием получателям и другие материалы дела.

На разрешение товароведческой экспертизы могут быть поставлены различные вопросы в зависимости от обстоятельств дела и возникающих перед следователем задач. Так, если следователю надлежит выяснить, не были ли допущены нарушения правил приемки и хранения продовольственного товара на оптовой базе, крупном торговом складе, перед экспертами могут быть поставлены такие вопросы:

1. Какими нормативными актами регламентирован порядок приемки, разбраковки продовольственного товара применительно к данному торговому предприятию?

2. Допущены ли какие-либо нарушения при приемке и

<sup>1</sup> Для расшифровки маркировки товара целесообразно привлекать специалиста к осмотру товара. Если этого не было сделано, соответствующий вопрос может быть поставлен перед экспертом.

привлекать к осмотру  
ни его на базе  
3. В  
предприятия (б  
браковки про  
товароведа, б  
ным выполнени  
4. Могли ли  
ности продов  
вил приемки и  
5. Соблюде  
ственного тов  
сеть или иным  
дусмотрены э  
обеспечить в  
6. Не нар  
вара?  
7. Соотве  
ренным для  
8. Могли  
качество тов  
9. Каким  
качеством г  
на складе?  
Выполняли  
приятий? И  
троля в пер  
Следую  
качества с  
маркировк  
1. Пра  
упаковка  
2. К с  
носятся т  
3. Со  
выработ  
проводит  
При  
мися пр  
предпри  
ча — в  
необход  
правила  
6\* — 458



проверке качества продовольственного товара при поступлении его на базу, склад?

3. В обязанность какого работника данного торгового предприятия (базы, склада) входит проверка качества и разбраковка продовольственного товара (старшего тозововеда, тозововеда, бракера и т. д.), а также контроль за правильным выполнением этих операций?

4. Могли ли быть выявлены признаки недоброкачества продовольственного товара при соблюдении всех правил приемки и разбраковки товара?

5. Соблюдены ли правила проверки качества продовольственного товара при отправке его в розничную торговую сеть или иным получателям? Каким нормативным актом предусмотрены эти правила? На кого возложена обязанность обеспечить выполнение этих правил?

6. Не нарушен ли срок хранения продовольственного товара?

7. Соответствуют ли условия хранения товара предусмотренным для этого вида товара требованиям?

8. Могли ли нарушения условий хранения повлиять на качество товара и обусловить его порчу?

9. Каким способом должен осуществляться контроль за качеством продовольственного товара в период его хранения на складе? Каким нормативным актом это предусмотрено? Выполнялись ли эти требования на данном торговом предприятии? На кого возложена обязанность осуществления контроля в период хранения товара?

Следующая группа вопросов направлена на выяснение качества самого продовольственного товара, его упаковки, маркировки, правильности оформления документов:

1. Правильно ли упакован товар? Соответствует ли его упаковка требованиям ГОСТа?

2. К одной или нескольким (каким именно) партиям относится продовольственный товар?

3. Соответствует ли фактическое наличие товара (по датам выработки, сменам и т. п.) указанию о партиях товара в сопроводительных документах?

При расследовании пищевых отравлений скоропортящимися продуктами, реализованными торговыми или иными предприятиями, перед следователем может возникнуть задача — выяснить, имелись ли на данном предприятии условия, необходимые для хранения таких продуктов, соблюдались ли правила их реализации. Это относится к случаям отравления



тортами, мороженым, некоторыми видами колбасных изделий. В этих случаях перед экспертами могут быть поставлены вопросы:

1. Разрешена ли данному торговому предприятию (предприятию общественного питания) продажа этого вида продовольственного товара? Если разрешена, то в каком объеме (количестве), не был ли он превышен?

2. Соблюдались ли сроки реализации продовольственного товара?

3. Имелись ли в торговом предприятии условия для хранения данного товара? Исправны ли холодильные установки? Хранился ли товар в надлежащих условиях?

4. На кого в торговом предприятии возложена обязанность выполнять соответствующие требования по ассортименту товара, условиям его хранения, срокам реализации.

### § 3. ОСМОТР, ВЫЕМКА И ИССЛЕДОВАНИЕ ДОКУМЕНТОВ

Документы как вид доказательств играют важную роль при установлении различных обстоятельств по делам о пищевых отравлениях. В зависимости от обстоятельств, которые могут быть выяснены с помощью документов, их можно разбить на несколько групп.

Документы, содержащие сведения о факте пищевого отравления, времени его наступления, характере возбудителя, подозреваемом продукте. К числу такого рода документов<sup>1</sup> прежде всего относятся истории болезни потерпевших. В них содержатся сведения о возникновении заболевания, его течении, продолжительности, данные об ущербе, причиненном здоровью потерпевших. На основании лабораторных исследований промывных вод, выделений, крови и т. п. определяются возбудитель пищевого отравления, что также отражается в истории болезни каждого из потерпевших. Здесь же лечащий врач фиксирует полученные от потерпевших сведения о продукте, с которым они связывают наступление отравления, месте его приобретения.

Таким образом, сведения, содержащиеся в историях болезней, позволяют выяснить важные для дела обстоятельства, касающиеся характера заболевания, подозреваемого продукта, количества потерпевших, и, кроме того, определить на-

<sup>1</sup> Очевидно, исчерпывающего перечня документов, в которых может быть зафиксировано то или иное важное для дела обстоятельство, дать нельзя.



правление расследования, в частности по установлению места заражения продукта. Поэтому истории болезни потерпевших следует изымать из лечебных учреждений и приобщать к делу.

Эти документы должны представляться экспертам при проведении судебно-медицинской экспертизы, а в некоторых случаях и при проведении санитарной экспертизы. На основании данных этих и других документов эксперты могут решить вопрос о природе отравления, вызвавшем его продукте, тяжести наступивших последствий и некоторые другие вопросы.

Аналогичное значение имеет и акт патологоанатомического исследования трупа потерпевшего, умершего в результате отравления.

Важным документом, отражающим картину наступившего отравления, его масштабы, вид возбудителя, подозреваемый продукт и другие сведения, является акт санитарно-эпидемиологического расследования вспышки пищевого отравления.

Содержащиеся в акте сведения дают возможность следователю планировать проведение следственных действий. Так, на основании выводов санитарного врача о подозреваемом продукте, месте его приобретения следователь определяет направление расследования по установлению причины заражения продукта.

Документы, содержащие сведения о бактериальной загрязненности подозреваемого продукта, оборудования предприятия, тары, о наличии среди обследованных работников предприятия бациллоносителей. Такого рода документы содержат сведения о наличии (отсутствии) в образцах подозреваемого продукта, смывах с оборудования, тары, рук работников бактерий, делающих выработанный продукт опасным для здоровья человека.

Выявление в образцах подозреваемого продукта-возбудителя, аналогичного тому, который выделен у потерпевших, имеет важное значение для установления продукта, послужившего причиной отравления. Обнаружение такого возбудителя в смывах с оборудования, рук рабочих, установление бациллоносителей среди работников предприятия позволит выявить такие важные обстоятельства, как источник и причины заражения самого продукта. Эти исследования нередко проводятся еще до возбуждения уголовного дела в ходе санитарно-эпидемиологического расследования причин пищевого отравления.



Лаборатории, проводящие исследования, отражают их результаты в протоколах, актах, иных документах, которые необходимо изымать и приобщать к делу.

Сведения о результатах исследования образцов подозреваемого продукта, смывов с оборудования, инвентаря, тары, рук работников, результаты работы по выявлению бациллоносителей должны содержаться и в акте санитарно-эпидемиологического расследования пищевого отравления. Значение этого документа состоит не только в том, что в нем зафиксированы результаты лабораторных исследований, но и в той оценке, которую специалисты, проводившие расследование, дали результатам этих исследований, в их выводах о продукте, вызвавшем заболевание, причине его инфицирования. В ходе расследования по делу следователь проверяет эти выводы путем проведения следственных действий.

*Документы, характеризующие конкретную партию подозреваемого продукта.* В период расследования перед следователем стоит задача установить причину инфицирования определенной партии продукта<sup>1</sup>, конкретного блюда, изготовленного предприятием общественного питания. Поэтому данная партия продукта (блюда) должна быть индивидуализирована, выделена из всей массы аналогичного продукта. Должны быть прослежены условия, в которых находился продукт с момента поступления сырья, изготовления продукта, транспортировки и до его реализации, установлены лица, участвовавшие в его изготовлении. Такая индивидуализация партии продукта проводится с помощью документов, которые следует изымать и приобщать к делу:

— маркировки с упаковками продукта (саму упаковку единицы изделия), этикетки и иные обозначения, позволяющие установить наименование продукта, предприятие, его изготовившее, дату выпуска и т. п.;

— приходные документы торгового предприятия (или иного), реализовавшего продукт;

— расходные документы на отпуск пищевым промышленным предприятием продукции в торговую сеть или непосредственно потребителю (детскому учреждению, предприятию

<sup>1</sup> Согласно «Инструкции о порядке санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания», партией консервов считается продукция одного вида и сорта в таре одного типа и размера, одной даты и смены выработки.



общественного питания), в том числе качественное удостоверение;

- транспортные документы;
- документы на возврат (уничтожение) забракованного продукта.

Если подозреваемый продукт, как предполагается, изготовлен предприятием общественного питания, следует изымать и приобщать к делу приходные документы на поступление сырья, из которого изготовлен подозреваемый продукт, калькуляцию, меню за определенную дату, внутреннюю накладную на получение продуктов со склада и др.

Перечисленные документы прежде всего позволяют установить пищевое промышленное предприятие, изготовившее и выпустившее подозреваемый продукт, время выпуска продукта и поступления в торговое предприятие и непосредственно в реализацию. Такие сведения позволяют следователю выяснить, не были ли нарушены сроки хранения и реализации данного продукта, что имеет особое значение в случаях отравления скоропортящимися продуктами.

Количество продукции, указанное в накладных, позволяет следователю, в частности, решить вопрос о размере причиненного ущерба.

По накладным и качественному удостоверению следователь сможет установить, кто именно из работников предприятия отпускал продукт, проверял его качество; по номеру качественного удостоверения — установить соответствующие записи в лабораторных журналах о проведенных анализах и иных формах контроля качества продукта. Это позволит в последующем оценить полноту и правильность осуществления контроля при выпуске этой партии продукта с предприятия.

Если применительно к данному виду продукта ведется партионный учет изготавливаемой предприятием продукции (консервы, сыры, колбасы и т. п.), в накладной и качественном удостоверении указываются номера тех партий, к которым относится отпускаемый продукт. Эти данные важны для следователя, так как позволяют установить цех, смену, выработавшую подозреваемый продукт, номер агрегата, где, например, производилась стерилизация консервов, проследить соблюдение санитарных и технологических требований при изготовлении именно данной партии продукта, выявить нарушения и виновных в этом конкретных лиц.

Документы, относящиеся к рассматриваемой группе, изымаются на предприятии, где был реализован подозреваемый



продукт (в магазине, столовой и т. п.), а также на предпри-  
ятии, изготовившем его.

Обыск и выемка (производимые в порядке презумпции виновности в совершении преступления)

Обыск и выемка (производимые в порядке, предусмотренном ст. ст. 167, 169—171 УПК РСФСР), направленные на обнаружение всех названных выше документов, должны проводиться на начальном этапе расследования, в числе первоначальных следственных действий. Промедление с изъятием этих документов может привести к тому, что содержащиеся в них сведения окажутся измененными, появятся несуществовавшие записи, подписи и т. п.

В протоколе осмотра документов, с учетом специфики предприятия и вида подозреваемого продукта, следует фиксировать содержащиеся в них данные о маркировке продукта, предприятии-изготовителе, предприятии-получателе, времени отпуска и получения, способе доставки, подписях и т. п.

Если вызвавший отравление продукт выработан промышленным предприятием, может оказаться, что он является лишь частью большой партии, которая отпускалась этим предприятием (или, например, оптовой базой) во многие торговые предприятия, детские учреждения, города (консервы, сыр и т. п.).

Документы, относящиеся к реализации всей интересующей следователя партии продукта, должны быть изъяты. Особенно это относится к тем случаям, когда имеются сведения о новых фактах пищевых отравлений тем же самым продуктом.

Сведения о реализации интересующей следователя партии продукта могут быть затребованы из бухгалтерии предприятия (торговой организации).

Если партия продукта реализовывалась торговым предприятиям нескольких городов, то для установления, не были ли забракованы и возвращены какие-либо ее части и по какой причине, может быть назначена ревизия.

Перед ревизорами целесообразно ставить специальные задания, например установить движение конкретной партии продукта, сроки реализации ее частей, факты забраковки и ее причины, кем браковался продукт, были ли предъявлены претензии поставщику, как они разрешились, соответствие количества продукта в отдельных частях общему размеру данной партии продукта и т. д.

Если в хо  
продукта, вс  
факту, должн  
таким путем  
лем при уста  
того, действи  
связи с факта  
характеризова  
к возможность

Ревизорам  
тии продукта  
говых баз. Та  
допущенные ра  
ных частей пар

Так, провер  
областной баз  
ном из район  
кована получе  
щена райторго  
ставитель этой  
забракованного

Следовательно  
шей судьбе за  
он установил, ч  
зы была смеша  
и в дальнейшем  
ям. Допустивша  
базь

но  
кон  
тар  
тий,  
дукт  
бвач



Если в ходе ревизии будут выявлены факты забраковки продукта, все документы, относящиеся к каждому такому факту, должны быть изъяты и приобщены к делу. Полученные таким путем сведения могут быть использованы следователем при установлении размера причиненного ущерба. Кроме того, действия руководителей предприятия-изготовителя в связи с фактами забраковки выработанной продукции будут характеризовать личность этих руководителей, их отношение к возможности наступления опасных последствий.

Ревизорам может быть поручена проверка движения партии продукта и при реализации его со складов крупных торговых баз. Таким путем могут быть выявлены нарушения, допущенные работниками торговли относительно забракованных частей партии продукта.

Так, проверяя реализацию партии консервированного сока областной базой «Росбакалея», ревизоры выявили, что в одном из районов с участием торговой инспекции была забракована полученная партия этого продукта. Она была возвращена райторготделом на оптовую базу «Росбакалея». Представитель этой базы выезжал на место и участвовал в оценке забракованного товара.

Следователь занялся исследованием вопроса о дальнейшей судьбе забракованного продукта. С помощью ревизоров он установил, что возвращенная партия сока на складах базы была смешана с другой продукцией того же наименования и в дальнейшем отпущена различным торговым организациям. Допустившая эти преступные действия бракер оптовой базы была осуждена по ст. 157 УК РСФСР.

*Документы, характеризующие санитарные требования, технологический режим, правила лабораторного (санитарного) контроля производства и выпуска пищевой продукции. Санитарные правила, разработанные для каждого вида предприятий, где изготавливаются, хранятся, реализуются пищевые продукты, как отмечалось, содержат систему определенных требований к помещению, температуре, режиму мойки и содер-*



жанию инвентаря, тары и т. п.<sup>1</sup>. Их соблюдение гарантирует такое санитарно-гигиеническое состояние предприятий (отдельных его частей, торговых складов, транспортных средств и т. п.), которое обеспечивало бы благополучное в санитарном отношении качество пищевых продуктов. Санитарные правила прежде всего направлены на предупреждение попадания посторонних предметов в продукты и их бактериологического загрязнения.

Если санитарные правила направлены на ограждение, предохранение продукции от попадания в нее инфекции, то технологические инструкции, их соблюдение, должны обеспечить изготовление доброкачественного, безопасного для здоровья человека продукта, сохраняющего свои свойства в течение определенного, предусмотренного ГОСТом (МРТУ, ТУ) срока.

Нарушение технологии изготовления продукта как причина пищевого отравления характерно для случаев отравления продуктами, изготовленными промышленными предприятиями.

Технология изготовления каждого вида пищевого продукта строго регламентирована соответствующими инструкциями. Они предусматривают такой режим изготовления продукта, который предупреждает размножение микробов, обеспечивает их гибель, делая продукт безопасным для здоровья человека. В этом отношении особое значение имеют: строгое соблюдение температурных режимов (холод при хранении сырья, высокие температуры при пастеризации, стерилизации и т. п.), продолжительность тех или иных этапов переработки сырья (например, сквашивания, пастеризации молока, стерилизации консервов), сроки реализации продукта.

Нарушение тех или иных требований технологических ре-

<sup>1</sup> См., например, «Санитарные правила для предприятий молочной промышленности», утвержденные Министерством здравоохранения СССР 1 июля 1970 г. и Министерством мясной и молочной промышленности СССР 10 июля 1970 г. (М., 1970) г.); «Санитарные правила для предприятий мясной и птицеперерабатывающей промышленности» утверждены Министерством мясной и молочной промышленности СССР и Главным санитарно-эпидемиологическим управлением Министерства здравоохранения СССР 16 апреля 1970 г. по согласованию с Главным управлением ветеринарии Министерства сельского хозяйства СССР 15 апреля 1970 г.; «Санитарные требования к режиму производства, хранению и реализации пирожных с кремом» утверждены зам. министра Главного врача СССР 15 августа 1969 г. и согласованы с зам. Главного врача СССР 16 июля 1969 г.; «Санитарные правила для предприятий общественного питания» утверждены Министерством торговли РСФСР 8 июля 1961 г., Министерством здравоохранения СССР 17 июля 1961 г. № 372-61.



жимов может привести к тому, что в готовом продукте сохраняются, размножаются микробы или выработанные ими токсины.

На лабораториях и другие аналогичные подразделения предприятий, изготавливающих пищевые продукты, возложено обеспечение санитарного благополучия и высокого качества выпускаемой продукции и, в частности, ее безопасность для населения. Такие функции лабораторий определены «Типовым положением об отделе технического контроля предприятия пищевой промышленности» и принятыми на его основе положениями об отделах технического контроля и лабораториях на предприятиях различных ведомств. Лабораторный контроль охватывает весь процесс производства продукта.

Специально разработанные инструкции<sup>1</sup> предусматривают порядок, периодичность и методы бактериологического контроля на каждом этапе производства — от приемки сырья до отпуска готовой продукции. Результаты бактериологического контроля фиксируются в соответствующих журналах.

Санитарные правила, технологические инструкции, положения о лаборатории имеются на каждом предприятии, а также в вышестоящей организации.

Санитарные правила сосредоточиваются и на санитарно-эпидемиологических станциях. Там следователь сможет отыскать необходимые ему правила и инструкции. Практика снятия следователями копий (как правило, машинописных) тех именно пунктов правил и инструкций, нарушение которых имело место на предприятии, представляется правильной. Такие копии должны находиться в уголовном деле.

Нарушение требований санитарных правил, технологических инструкций, правил лабораторного контроля составляет содержание преступных действий (бездействия), приводящих к пищевому отравлению. Поэтому в формулировке обвинения следователь, характеризуя в соответствии со ст. 144 УПК РСФСР преступление, в совершении которого обвиняется определенное лицо, должен указать, какие именно требования конкретных правил и инструкций нарушены этим лицом, в результате чего и наступили преступные последствия.

<sup>1</sup> Например, «Инструкция о порядке санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания», «Технологическая инструкция по микробиологическому контролю производства на гормолзаводах, маслодельных и сыродельных заводах».



Названная выше группа документов — санитарные правила, технологические инструкции, правила лабораторного (санитарного) контроля — содержит требования, которые должны выполняться работниками предприятий. Фактическое же их выполнение отражается в различной документации, которая ведется на предприятии, в отдельных его цехах, сменах, участках. Это — производственные, лабораторные, санитарные журналы, журналы передачи смен, медицинские книжки, записи автоматических регистрирующих приборов и многие другие документы.

В зависимости от вида предприятия, характера его деятельности наименование и количество таких документов различны. Однако их назначение однотипно: в них отражается соблюдение режима приема и хранения сырья, изготовления продукции, соблюдение температурных, рецептурных режимов, продолжительности тех или иных процессов (варки, обжаривания, пастеризации и т. п.), соблюдение сроков реализации продукции. На основании этих документов следователь может установить факты нарушений тех или иных требований санитарии, технологии, лабораторного контроля.

Выше говорилось о необходимости индивидуализации конкретной партии продукта, вызвавшего отравление, по расходным документам на ее отпуск, маркировке и т. п. При осмотре различных журналов и иных документов, прослеживающих изготовление, хранение, отпуск продукции, следовательно должен прежде всего обращать внимание на записи, относящиеся именно к данной партии продукта. Так, например, в журнале стерилизации на консервном предприятии необходимо отыскать запись о стерилизации (ее продолжительности, температуре, давлении пара) той партии консервов, к которой относились консервы, вызвавшие отравление. По этой записи следователь сможет определить, были ли допущены отклонения от требований технологического режима изготовления данной партии консервов, в чем они заключались, кем допущены.

Осмотр названных документов целесообразно проводить с участием соответствующего специалиста. Его консультация позволит следователю выявить допущенные нарушения или сделать вывод о формальном характере записей, а значит, и отсутствии реального контроля за процессом изготовления продукта, его качеством.

Если окажется, что в осматриваемом документе нет инте-

ресующей  
ство долж

Те доку  
щенные на  
ского режи  
ступные д  
доказатель  
в соответс

В некот  
логии, нар  
вать черно  
как правил  
ботника др  
ностей — с  
записям мо  
технологии

При рас  
ными в Ле  
ботниц цеха  
татки загото  
которые работ  
или получае  
ных им прав  
изготавливат  
медленно. Н  
не допускаю  
сумел разыс  
доказывали  
гического ре

К этой ж  
ражающие в  
обязательных  
тельствования  
минимуму ра  
нием и реализ

В личную  
носятся резул  
следований. с  
ваниях, а  
нимуму.  
жен име  
кто-либо  
приятно



ресующей следователя записи, такое негативное обстоятельство должно быть отражено в протоколе.

Те документы предприятия, в которых отражены допущенные нарушения требований санитарного и технологического режимов, лабораторного контроля, а тем самым и преступные действия виновных лиц, являются вещественными доказательствами и должны приобщаться к уголовному делу в соответствии со ст. ст. 83 и 88 УПК РСФСР.

В некоторых случаях об отклонениях от требований технологии, нарушении санитарных правил могут свидетельствовать черновые записи работников предприятия. Такие записи, как правило, ведутся для учета передаваемых от одного работника другому (от одной смены другой) материальных ценностей — сырья, полуфабрикатов. В то же время по этим записям можно сделать вывод о допусках нарушениях технологии изготовления продукта.

При расследовании дела об отравлении тортами и пирожными в Ленинграде следователь при допросе одной из работниц цеха выяснил, что от смены к смене передавались остатки заготовок для изготовления крема (шарлотта) и некоторые работницы записывали количество передававшегося или получаемого ими полуфабриката. Следователь из изученных им правил знал, что кремы и заготовки для них должны изготавливаться небольшими порциями и использоваться немедленно. Никакое хранение и передача их от смены к смене не допускаются. Принятыми быстрыми мерами следователь сумел разыскать и изъять упомянутые записи. Они наглядно доказывали систематическую практику нарушения технологического режима изготовления кремовых изделий.

К этой же группе могут быть отнесены и документы, отражающие выполнение требований санитарных правил об обязательных медицинских осмотрах, периодических освидетельствованиях, а также обучении санитарно-техническому минимуму работников предприятий, связанных с изготовлением и реализацией пищевых продуктов.

В личную санитарную книжку, заполняемую врачом, заносятся результаты медицинских осмотров, лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, а также отметки о сдаче зачетов по санитарному минимуму. Личную санитарную книжку каждый работник должен иметь при себе. На некоторых предприятиях их хранит кто-либо из медицинского персонала или руководитель предприятия.



Следовательно целесообразно ознакомиться с этими документами при первом же посещении предприятия. По ним может быть выяснено, насколько регулярно и все ли работники проходят необходимые медицинские обследования. От руководителя предприятия или начальника отдела кадров целесообразно получить список работников предприятия, с тем чтобы установить, все ли принятые на работу лица прошли необходимые медицинские обследования.

Ознакомление всех работников пищевых предприятий с минимумом знаний о пищевой санитарии, санитарно-гигиенических правилах работы предприятия, правилах личной гигиены является обязательным. Обучение проводится по специально разработанным программам с принятием зачетов. Руководителем предприятия издается приказ, разрабатывается и утверждается программа занятий, ведутся журнал посещений и соответствующие записи о результатах сдачи зачетов. Отметка об этом делается в личной медицинской книжке работника или специальном удостоверении. Все это может быть установлено по названным документам и покажет, как выполнялись соответствующие требования санитарных правил.

Документы, характеризующие санитарное состояние предприятия по результатам осуществления текущего надзора врачами санитарно-эпидемиологической станции, ведомственного контроля со стороны вышестоящей организации, другими контролирующими органами. К таким документам прежде всего относится санитарный журнал предприятия. В нем врачами СЭС записываются результаты обследования предприятия, фиксируются выявленные нарушения, делаются распоряжения, необходимые для устранения выявленных нарушений. Предписания, в некоторых случаях составляемые врачами СЭС в виде отдельного документа, также содержат сведения о выявленных на предприятии нарушениях санитарного режима, мерах, необходимых для их устранения.

При обнаружении особо грубых нарушений, общего антисанитарного состояния предприятия врачи СЭС приостанавливают на определенный срок работу предприятия, составляя об этом специальное распоряжение, а также протокол, на основании которого на виновных должностных лиц налагается денежный штраф.

Сведения о допущенных на предприятии нарушениях санитарного режима содержатся также и в документах, составляемых представителями вышестоящей организации.

Ознакомление  
дователю прежде  
тарных правил  
они должны были

Эти документ  
проса о том, наст  
ным был надзор  
стороны органа  
организации.

Осматривая  
фиксировать в п  
записей в сан  
явившихся основ  
предприятия (ес  
расследуемым ф  
хе, что и доущ  
тоту проводивши  
исследований об

Если, по мн  
нале, распоряже  
кументы этой гр  
дения, эти докум  
вещественных до

Документы,  
предприятия по  
тарных правил,  
(санитарного) ко  
квалификационны  
различных кате  
вида, в том числ  
полнению санитар  
правил лаборатор  
На основании  
ствами для предпр  
ложения и инструк  
тенция. обязанност  
нии различны  
ление



Ознакомление с названными документами позволит следователю прежде всего установить, какие нарушения санитарных правил допускались на предприятии, какими мерами они должны были устраняться, кем именно.

Эти документы имеют также значение для выяснения вопроса о том, насколько постоянным, эффективным и действенным был надзор за санитарным состоянием предприятия со стороны органа санитарного надзора, контроль вышестоящей организации.

Осматривая документы, следователю целесообразно фиксировать в протоколе осмотра содержание отдельных записей в санитарном журнале, отмеченных нарушений, явившихся основанием для приостановления деятельности предприятия (если нарушения носят однотипный характер с расследуемым фактом, выявлялись на том же участке, в цехе, что и допущенные в последний раз, и т. п.), а также частоту проводившихся обследований предприятия, контрольных исследований образцов продукта.

Если, по мнению следователя, записи в санитарном журнале, распоряжения врачей СЭС, акты проверок и иные документы этой группы содержат существенные для дела сведения, эти документы следует приобщать к делу в качестве вещественных доказательств.

*Документы, характеризующие обязанности работников предприятия по выполнению тех или иных требований санитарных правил, технологических инструкций, лабораторного (санитарного) контроля.* В типовых положениях, тарифно-квалификационных справочниках определены обязанности различных категорий работников на предприятиях данного вида, в том числе по организации и непосредственному выполнению санитарных правил, технологических инструкций, правил лабораторного контроля<sup>1</sup>.

На основании этих документов министерствами и ведомствами для предприятий своей системы разрабатываются положения и инструкции, в которых конкретизированы компетенция, обязанности и ответственность в этих вопросах работников на различных участках производства.

Ознакомление с такого рода документами позволит следователю составить представление об обязанностях и ответственности различных категорий работников в вопросах вы-

<sup>1</sup> Например, постановлением Совета Министров СССР 13 июля 1962 г. № 618 утверждено «Типовое положение об ОТК предприятий пищевой промышленности».



полнения санитарных правил, соблюдения технологических инструкций и т. п.

На предприятии издаются приказы о назначении на определенную должность того или иного лица, возложении на него определенных обязанностей по исполнению санитарных и иных требований и ответственности за их надлежащее выполнение. В результате изучения этих документов следователь может установить субъект преступления.

Названные приказы, а в некоторых случаях и выписки из типовых положений следует приобщить к уголовному делу.

Если по обстоятельствам дела важно проверить фактическое исполнение обязанностей тем или иным должностным лицом в определенный период времени, к делу следует приобщить приказы о предоставлении отпуска, командировках, больничные листы, а также приказы о возложении обязанностей на другого работника на время отсутствия должностного лица.

Документы, изданные в связи с фактом изготовления и выпуска зараженного продукта, вызвавшего отравление. Это могут быть приказы или распоряжения, изданные руководителем как самого предприятия, так и вышестоящего органа (соответствующего областного управления), протоколы общих собраний и т. п.

Эти документы издаются, как правило, тотчас после установления причины конкретного факта выпуска инфицированной продукции ведомственной комиссией или врачами СЭС. В приказах и распоряжениях указываются причины, приведшие к выпуску зараженного продукта, так, как они представляются руководителю предприятия или вышестоящего органа, называются конкретные виновники и принимаемые в отношении их меры. В этих документах могут содержаться указания об устранении недостатков производства, об изменениях в проведении тех или иных операций, этапов технологического процесса, порядка контроля и т. п.

Содержание данных документов позволит следователю лучше уяснить конкретные причины изготовления и выпуска инфицированного продукта, установить виновников, а также недостатки в организации производства и контроля за соблюдением санитарных и технологических правил, т. е. обстоятельства, способствовавшие совершению преступления.

При анализе сведений, содержащихся в названных документах, оценке их доказательственного значения следует

...интывать следующие  
...ответственно после  
...ших последствий, в  
...ия зараженного пр  
...тупоко вскрывают  
...ельзя не учитывать  
...аются руководител  
...рушения. Оба эти  
...оценке содержания

Документы об и  
продукции, выработ  
...ются рекламации, п  
данного предприятия  
...ти государственной  
...овле.

Рекламации, пост  
дует изымать в бухг  
забраковки продукци  
должны находиться в  
лесообразно провери  
вых аналогичных до  
мом предприятия.

Установление по  
ции фактов выпуска  
свидетельствовать о  
деятельности предпри  
действий виновных по



учитывать следующее. С одной стороны, составленные непосредственно после отравления, под впечатлением наступивших последствий, в обстановке осуждения случая изготовления зараженного продукта, документы нередко достаточно глубоко вскрывают причины этого факта. С другой стороны, нельзя не учитывать и того, что приказы по предприятию издаются руководителем, ответственным за все допущенные нарушения. Оба эти обстоятельства должны учитываться при оценке содержания названных документов.

Документы об имевших место ранее фактах забраковки продукции, выработанной данным предприятием. К ним относятся рекламации, поступившие от получателей продукции данного предприятия, акты различных инспекций, в частности государственной инспекции по качеству товаров и торговли.

Рекламации, поступившие от получателей продукции, следует изымать в бухгалтерии предприятия, отделе сбыта. Акты забраковки продукции предприятия Госторгинспекцией также должны находиться на предприятии. Однако целесообразно проверить и в самой инспекции, нет ли там подобных аналогичных документов, причину отсутствия их на самом предприятии.

Установление по рекламациям, актам забраковки продукции фактов выпуска недоброкачественной продукции будет свидетельствовать о неоднократности нарушений нормальной деятельности предприятия и может повлечь квалификацию действий виновных по ст. 152 УК РСФСР.



## ГЛАВА V

### ОСОБЕННОСТИ УЧАСТИЯ РАБОТНИКОВ ОРГАНОВ ГОСУДАРСТВЕННОГО САНИТАРНОГО НАДЗОРА В ИССЛЕДОВАНИИ ОБСТОЯТЕЛЬСТВ И ПРИЧИН ПИЩЕВЫХ ОТРАВЛЕНИЙ

#### § 1. ЗАДАЧИ И СОДЕРЖАНИЕ САНИТАРНО- ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОГО РАССЛЕДОВАНИЯ

Одной из задач органов государственного санитарного надзора является обязательное проведение санитарно-эпидемиологического расследования по каждому случаю пищевого отравления. Это делается для установления причины пищевого отравления и принятия необходимых мер по его ликвидации, а также разработке мероприятий по профилактике данных заболеваний.

Санитарно-эпидемиологическое расследование производится в соответствии с Инструкцией о порядке расследования и учета пищевых отравлений с методикой бактериологических исследований<sup>1</sup>. В городах это делают врачи санитарно-эпидемиологических станций, а в сельских районах с объединенными учреждениями здравоохранения расследование производит заместитель главного врача района по санитарно-эпидемиологическим вопросам.

Расследование пищевых отравлений, происшедших в поезде отвода железнодорожного транспорта или на предприятиях, принадлежащих этому ведомству, производят врачи линейных и дорожных санитарно-эпидемиологических станций. В соответствии с названной инструкцией лечащие врачи

<sup>1</sup> В настоящее время продолжает действовать инструкция 1961 года, хотя в 1973 году утверждена новая. Основные положения расследования, изложенные в новой инструкции, соответствуют прежним.

или меди  
страдавши  
а) изъ  
б) собо  
ые воды  
в) нап  
мывные в  
скую лабо  
санитарно

г) запр  
дуктов до  
д) нем  
фону, тел  
миологи

При р  
врач, как  
следующе

а) уст

шим перв

б) ли

выборочн

в) уст

ность сб

ков нес

г) об

ние, баз

щевое п

находят

В те

ной отр

в друго

расслед

местной

этой СЭ

мых об

ну, про

вание.

Сан

а

ш

б



или медицинские работники, оказавшие первую помощь пострадавшим до прибытия санитарного врача, обязаны:

- а) изъять из употребления остатки подозреваемой пищи;
- б) собрать рвотные и каловые массы заболевших, промывные воды и мочу, взять кровь;
- в) направить изъятую пищу, собранные выделения и промывные воды на исследование в санитарно-бактериологическую лабораторию или сохранить их на холоде до прибытия санитарного врача;

г) запретить реализацию подозреваемых пищевых продуктов до выяснения всех обстоятельств;

д) немедленно известить о пищевом отравлении по телефону, телеграфу или с нарочным местную санитарно-эпидемиологическую станцию.

При расследовании пищевого отравления санитарный врач, как это указано в инструкции, должен придерживаться следующего порядка работы:

- а) установить связь с медицинским работником, оказавшим первую помощь заболевшим;
- б) лично опросить больных (при массовом отравлении выборочно);

в) установить связь с лабораторией, проверить правильность сбора рвотных и каловых масс, промывных вод, остатков несъеденной заболевшими пищи;

г) обследовать пищевой объект, где произошло отравление, базу, с которой поступил подозреваемый продукт, и пищевое предприятие, на котором он вырабатывался, если они находятся в одном населенном пункте.

В тех случаях, когда пищевой продукт, явившийся причиной отравления, изготовлен на предприятии, находящемся в другом населенном пункте, санитарный врач, производящий расследование, должен сообщить об этом соответствующей местной санитарно-эпидемиологической станции. Работники этой СЭС обязаны провести срочное обследование необходимых объектов и о результатах обследования сообщить органу, производящему санитарно-эпидемиологическое расследование.

Санитарный врач вправе:

- а) запретить использование пищевых продуктов, явившихся причиной отравления;
- б) немедленно отстранить от работы или перевести на работу, не связанную с переработкой, хранением и транспор-



тировкой пищевых продуктов, лиц, которые могли быть источником инфицирования пищевых продуктов;

в) предложить и проконтролировать реализацию необходимых санитарных мероприятий: временное или постоянное запрещение эксплуатации, дезинфекцию и ремонт пищевого предприятия, санитарные нарушения в котором послужили причиной выработки недоброкачественного продукта.

По окончании расследования санитарный врач по установленной форме составляет акт, в котором должен детально изложить весь собранный материал и на основании сопоставления всех полученных при расследовании данных и результатов лабораторных исследований дать заключение о характере и причине заболевания. Акт высылается в вышестоящую инстанцию.

Регистрация пищевых отравлений в органах санитарно-эпидемиологической службы производится в специальных журналах.

При возбуждении уголовного дела санитарно-эпидемиологическое расследование не прекращается и в пределах своей специальной компетенции доводится до конца.

Результаты санитарно-эпидемиологического расследования имеют большое значение для предварительного и судебного следствия, и его материалы должны быть приобщены к уголовному делу. Содержащиеся в них данные и выводы могут быть использованы следователем при планировании своей работы и выполнении следственных действий. Поэтому при поступлении материалов из органа санитарного надзора следователь прежде всего должен внимательно их изучить. Эти материалы обычно состоят из акта санитарно-эпидемиологического расследования с заключением о причинах возникновения пищевых отравлений и приложений к акту.

В отличие от установленной формы составления акта каких-либо указаний о том, какие документы должны направляться в прокуратуру как приложение к акту, не имеется. В большинстве случаев вместе с актом присылаются письменные объяснения, которые отбирались участниками расследования у разных лиц, списки заболевших работников предприятия, акты обследования предприятий, списки обследованных лиц, акты лабораторных исследований и некоторые другие документы.

В случае неполноты предоставленных материалов следует требовать из органа государственного санитарного надзора все недостающие документы, которые отражают характер, ме-

еды, направлени  
для о которых

## § 2. ФОРМ ГОСУДАР В П

Участие санитарно-государственного следствия по делам, относящимся к различным процессуальным формам следствия в качестве

Как указано в законе, может быть любое лицо, обладающее необходимыми знаниями, подлежащими проверке, в отношении санитарных врачей различного рода. Например, при производстве расследования в деле предприятия, производившего продукты, давали предписания, обнаруженных нарушений привлекали к ответственности. В процессе указанного расследования интерес для следствия представляют показания свидетелей по этому делу.

Также в качестве участников расследования в деле участии в расследовании пищевого отравления представляется.

Как видно из выводов санитарно-государственного следствия в большинстве случаев расследования предприятия ее производственной деятельности и ее производственных исследований обстоятельств происшествия права



тоды, направления и объем проведенных исследований, сведения о которых имеются в акте.

## § 2. ФОРМЫ УЧАСТИЯ РАБОТНИКОВ ОРГАНОВ ГОСУДАРСТВЕННОГО САНИТАРНОГО НАДЗОРА В ПРЕДВАРИТЕЛЬНОМ СЛЕДСТВИИ

Участие санитарных врачей и других работников органов государственного санитарного надзора в предварительном следствии по делам о пищевых отравлениях может осуществляться в различных формах. Одной из распространенных процессуальных форм является их участие в предварительном следствии в качестве свидетелей.

Как указано в ст. 72 УПК РСФСР, свидетелем может быть любое лицо, которому известны какие-либо обстоятельства, подлежащие установлению по делу. В процессе выполнения своих служебных функций по санитарному надзору санитарные врачи и их помощники становятся участниками различного рода событий, имевших место на проверяемых по делу предприятиях до возникновения пищевого отравления. Например, производили обследование данных предприятий, давали предписания по санитарным вопросам об устранении обнаруженных недостатков, контролировали их выполнение, привлекали руководителей предприятий к административной ответственности. Некоторые сведения, почерпнутые ими в процессе указанной деятельности, могут представлять большой интерес для уголовного дела. Поэтому работники органов санитарного надзора могут быть допрошены в качестве свидетелей по этим вопросам.

Также в качестве свидетелей могут быть допрошены по делу участники санитарно-эпидемиологического расследования пищевого отравления. К этому следует прибегать, как представляется, в следующих случаях.

Как видно из приведенных в настоящей работе данных, выводы санитарно-эпидемиологического расследования, произведенного в соответствии с установленными правилами, в большинстве случаев основываются на результатах обследования предприятий, осмотра продукции, исследования технологии ее производства, опросов различных лиц, лабораторных исследований и на применении других методов выяснения обстоятельств пищевых отравлений. Но процедура большинства мероприятий, проводимых санитарными врачами, как правило, остается за рамками составляемых ими документов.



Так, например, поскольку акт расследования подписывается группой специалистов без указания, кем и какая работа выполнена, обезличиваются такие важные участки работы, как выемка документов, биологических материалов и т. д. Изучив предварительные материалы, следователь далеко не всегда может понять, кто, каким образом, в каком конкретно месте обследуемого объекта, в присутствии кого, в какое время и в соответствии ли с предъявляемыми требованиями производил выемку проб пищи, в какую посуду поместил образцы, кто и когда направил их в бактериологическую лабораторию, какая методика применялась в процессе лабораторного исследования.

Поэтому путем проведения следственных действий следователь должен, во-первых, исследовать те фактические данные, которые указаны в материалах санитарно-эпидемиологического расследования, и, во-вторых, установить, каким образом, из каких источников, при каких конкретно обстоятельствах получены проверяемые данные, а также выяснить, соблюден ли при этом необходимый порядок и обеспечивали ли методы и средства их получения объективность и полноту этих данных. Только после этого можно судить об обоснованности, правильности и полноте выводов работников органов государственного санитарного надзора и в зависимости от этого решать вопрос о возможности использования в дальнейшем полученных доказательств<sup>1</sup>.

Решение второй части данной задачи достигается прежде всего путем допросов санитарных врачей, а также других лиц, участвовавших в проведении тех или иных мероприятий или присутствовавших при санитарно-эпидемиологическом расследовании.

Наряду с этим представляется целесообразным допросить участников санитарно-эпидемиологического расследования в следующих случаях:

- а) если в представленных актах имеются неясные, спорные или противоречивые сведения;
- б) когда участники комиссии в процессе надзорной деятельности и ранее вскрывали различные нарушения на предприятиях;
- в) когда в ходе расследования выясняются факты, о ко-

<sup>1</sup> Данный вопрос применительно к делам различной категории обстоятельно рассмотрен в главе IV книги «Теория доказательств в советском уголовном процессе» («Юрид. лит.», 1973, стр. 197—256).



которых было известно членам комиссии, но эти факты не нашли своего отражения в актах;

г) когда допрошенные по делу лица объяснили те или иные факты не так, как объясняли их членам комиссии;

д) когда получены данные о необъективности или поверхностном проведении служебного расследования; а также в иных случаях для выяснения обстоятельств, имеющих существенное значение для дела.

Существенную помощь следователю при расследовании дела могут оказать работники указанных органов, участвуя в следственных действиях в качестве специалистов.

Представляется необходимым призывать санитарных врачей к участию в осмотрах и освидетельствовании для установления источников и путей инфицирования пищевых продуктов, проверки санитарного состояния предприятий и выявления других обстоятельств, в которых они компетентны.

Санитарные врачи и другие работники санитарно-эпидемиологических станций располагают специальной методикой и средствами производства выемок пищевых продуктов и иных материалов, направляемых на лабораторное исследование. Поэтому целесообразно подключать названных специалистов для производства этих действий.

Поскольку в структуре органов государственного санитарного надзора имеются бактериологические лаборатории, можно поручать им производство бактериологических исследований.

Специалисты органов государственного санитарного надзора могут быть привлечены к участию в предварительном следствии в качестве экспертов, например при проведении комиссионной судебно-медицинской экспертизы. Но в качестве таковых могут привлекаться только те лица, созданные в исходе дела работники. Нельзя поручать производство экспертиз санитарным врачам, которые участвуют в санитарно-эпидемиологическом расследовании пищевого отравления, а также работникам, непосредственно осуществляющим надзор за объектом, на котором возникло пищевое отравление.

Наряду с процессуальными формами участия в предварительном следствии работники указанных органов могут оказывать несомненную помощь следователю и в иной форме.

В настоящее время указанные органы почти полностью укомплектованы квалифицированными кадрами, имеющими обширные познания в своей области и большой практический опыт. А поскольку задачи этих органов и органов прокуратуры



туры по установлению причин возникновения пищевых отравлений во многом совпадают, одной из предпосылок успешного расследования рассматриваемых преступлений являются тесный контакт следователя и работников органов государственного санитарного надзора и установление между ними хорошо налаженных деловых отношений.

Характер взаимодействия следователя с санитарными врачами во многом зависит от того, как скоро после возникновения заболевания возбуждено уголовное дело.

В полной мере такое взаимодействие возможно при условии одновременного начала работы следователя и санитарных врачей. При этом создается возможность наметить общий план работы и с учетом имеющихся сил и возможностей каждого органа организовать ее так, чтобы одни дополняли и углубляли исследование других.

Если ко времени выполнения первоначальных следственных действий санитарные врачи уже начали свою работу, следователю целесообразно ознакомиться с ее результатами, принять меры для проверки установленных данных процессуальным путем, согласовать план дальнейшей работы с санитарными врачами и приступить к ее выполнению параллельно с санитарно-эпидемиологическим расследованием.

В ходе следствия санитарные врачи могут дать следователю ценные консультации по медицинским вопросам и оказать помощь в изучении технологического процесса производства продуктов, подборе и изучении технической и медицинской литературы, санитарных и технологических нормативов.

И наконец, обоснованной будет такая форма взаимодействия, которая направлена на выявление обстоятельств, способствовавших совершению преступлений, повлекших пищевые отравления, разработку и осуществление мероприятий, направленных на их предупреждение.

Зведение

Глава I. П  
ной этио

§ 1. Поня

§ 2. Особ

Глава II.

§ 1. Хара

ления

§ 2. Квали

Глава III.  
пищевые

§ 1. Возбу

§ 2. Задач

подлеж

§ 3. Устан

реали

§ 4. Устан

и други

§ 5. Устан

престу

Глава IV. О  
ствий при  
равления

§ 1. Осмотр

§ 2. Эксперт

О.



## ОГЛАВЛЕНИЕ

Введение . . . . .	3
<b>Глава I. Понятие и особенности пищевых отравлений бактериальной этиологии . . . . .</b>	<b>5</b>
§ 1. Понятие пищевых отравлений . . . . .	5
§ 2. Особенности пищевых отравлений . . . . .	8
<b>Глава II. Преступления, повлекшие пищевые отравления . . . . .</b>	<b>12</b>
§ 1. Характеристика преступлений, повлекших пищевые отравления . . . . .	12
§ 2. Квалификация преступлений, повлекших пищевые отравления . . . . .	14
<b>Глава III. Особенности расследования преступлений, повлекших пищевые отравления . . . . .</b>	<b>20</b>
§ 1. Возбуждение уголовного дела . . . . .	20
§ 2. Задачи предварительного следствия и основные вопросы, подлежащие выяснению . . . . .	23
§ 3. Установление недоброкачественного продукта и места его реализации . . . . .	28
§ 4. Установление факта нарушения санитарных, технологических и других обязательных правил . . . . .	31
§ 5. Установление обстоятельств, способствующих совершению преступлений, повлекших пищевые отравления . . . . .	54
<b>Глава IV. Особенности производства некоторых следственных действий при расследовании преступлений, повлекших пищевые отравления . . . . .</b>	<b>63</b>
§ 1. Осмотр места происшествия . . . . .	63
§ 2. Экспертизы . . . . .	69
§ 3. Осмотр, выемка и исследование документов . . . . .	84
<b>Глава V. Особенности участия работников органов государственного санитарного надзора в исследовании обстоятельств причин пищевых отравлений . . . . .</b>	<b>98</b>
§ 1. Задачи и содержание санитарно-эпидемиологического расследования . . . . .	98
§ 2. Формы участия работников органов государственного санитарного надзора в предварительном следствии . . . . .	101



Э. Д. Куранова, В. А. Образцов

«РАССЛЕДОВАНИЕ ПРЕСТУПЛЕНИЙ, ПОВЛЕКШИХ ПИЩЕВЫЕ  
ОТРАВЛЕНИЯ»

Методическое пособие для следователей

Редактор Е. Д. Даманина

Корректор Е. Ф. Козлова

Сдано в набор 21/І 1976 г.

Объем 6,5 печ. л.

Цена 33 коп.

Подписано в печать 3/ХІ 1976 г.

Формат бумаги 60×84<sup>1</sup>/<sub>16</sub> д. л.

Тираж 8200

Заказ 458

Тип. ЦНИИТЭИ Минзага СССР, 123290, Москва, Д-290, Мукомольный пр., д. 8



цена 33 коп.





**We Stand with You**

*#blacklivesmatter*

PIC•COLLAGE